SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 160° - Numero 185

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 8 agosto 2019** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Ministero dell'economia e delle finanze

Ministero dell'interno

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Regione Piemonte

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 12 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

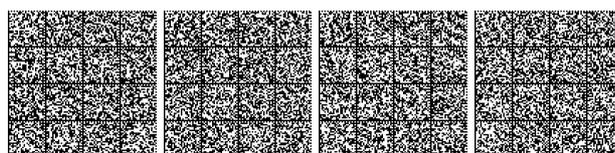
Visto il decreto ministeriale 28 luglio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, n. 183 dell'8 agosto 2014 e sito del Ministero, con il quale è stato, da ultimo, modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco»;

Vista la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, dal Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, con sede in Pieve di Soligo (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 18 dicembre 2018;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto ne-

cessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75 del 29 marzo 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione è pervenuta un'istanza, contenente osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte della ditta «Astoria Wines A.C., con sede in Crocetta di Montello (TV), che è stata oggetto di valutazione nell'apposita Conferenza dei servizi del 23 maggio 2019, ai sensi decreto ministeriale 7 novembre 2012, art. 8, comma 2, presso questo Ministero con la partecipazione del Vice - Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e del rappresentante della competente Regione del Veneto, del soggetto richiedente e del soggetto che ha presentato la predetta istanza;

Atteso che ad esito della predetta Conferenza dei servizi, il Ministero, d'intesa con il vice-presidente del Comitato nazionale vini e con il rappresentante della Regione del Veneto, conformemente alla procedura di cui all'art. 8, comma 2, del decreto ministeriale 7 novembre 2012, ha respinto le osservazioni presentate con la citata istanza, dandone comunicazione al soggetto richiedente ed ai soggetti che hanno presentato le osservazioni di cui trattasi, confermando pertanto la proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75, del 29 marzo 2019;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP (DOCG) dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 28 luglio 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 75 del 29 marzo 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», consolidato con «modifiche ordinarie» di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

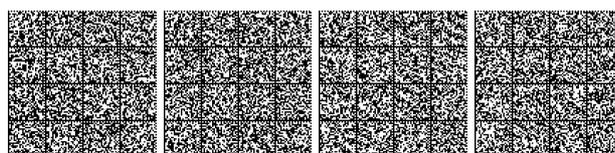
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», o «Conegliano - Prosecco» o «Valdobbiadene - Prosecco», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» (Categoria Vino);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante (Categoria Vino frizzante);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante, accompagnato dalla menzione superiore (Categoria Vino spumante, Vino spumante di qualità e Vino spumante di qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnata dalle seguenti menzioni:

«sui lieviti»;

«Rive», purchè seguita con un riferimento geografico di cui all'allegato A.

2. La menzione «Superiore di Cartizze» è riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona, nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'art. 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 3, comma 1 lettera *C)*, iscritti allo schedario viticolo della DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Art. 3.

Zone di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo -- Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa città fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazza alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. *Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

2. *Densità d'impianto.* I vigneti in coltura specializzata, a decorrere dal 16 giugno 2007 devono avere una densità minima di 2500 ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto.

3. *Forme di allevamento.* I sesti d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi). Per gli impianti realizzati successivamente alla data di approvazione del presente disciplinare, sono vietate le forme di allevamento a cordone libero e cortina.

La regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4. *Sistemi di potatura.* Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. *Operazioni di vendemmia.* Le uve destinate alla produzione dei vini spumanti: «Superiore di Cartizze», «Rive» e «sui lieviti», devono essere raccolte esclusivamente a mano.

7. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.* Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore e frizzante devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00% vol, Tuttavia qualora si verifichino condizioni climatiche sfavorevoli si applica la previsione di cui all'allegato II, punto C, comma 2, del regolamento CE n. 606/2009.

Per il vino spumante designato con la menzione «Rive» di cui all'art. 7, comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,0 ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Per il vino spumante avente diritto alla menzione «Superiore di Cartizze», di cui all'art. 1, comma 2, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,00, ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva per ettaro da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» dovranno essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre, con riferimento sempre al prodotto di cui al precedente capoverso, la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può, in attuazione a quanto stabilito dall'art. 39, commi 2 e 4 della legge n. 238/2016:

ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente articolo;

adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti o per superare squilibri congiunturali, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.

Limitatamente alle tipologie spumante, in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al quinto capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro di cui al presente comma ed in particolare al quinto capoverso è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. *Vinificazione.* Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'art. 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lettera A), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3, comma 1, lettera C); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del Comune di Orsago e Arcade in provincia di Treviso.

Per quanto riguarda la sottozona «Superiore di Cartizze», le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del Comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.

2. *Elaborazione*. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Treviso.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione spumante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Extra Brut» a «Demi-Sec» comprese, nel rispetto dei parametri ammessi dalla normativa vigente. Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere messo in commercio nella tipologia «Brut Nature» e relative traduzioni.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione frizzante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Secco» ad «Amabile» comprese, come previstodalla normativa vigente.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella Provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti sono eseguite in osservanza alle disposizioni previste dai regolamenti comunitari e dalla legislazione nazionale. Pertanto, le categorie ammesse sono:

vino spumante di qualità;

vino spumante di qualità del tipo aromatico;

vino spumante.

I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti al taglio tradizionale di cui all'art. 5, punto 3 e all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio (ove previsto dalla normativa comunitaria), che dovrà essere costituito da saccarosio, mosto d'uva derivante da uve della denominazione «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» DOCG e mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

Il vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore elaborato nella categoria spumante e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti» senza ulteriori riferimenti e/o specificazioni. Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

3. *Pratiche tradizionali*. Nei vini destinati alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1, ad esclusione di quelli elaborati nella categoria vini spumanti di qualità del tipo aromatico e quelli con il riferimento «sui lieviti», è consentita la tradizionale pratica correttiva di aggiunta di vini ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (quest'ultime due vinificate in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera *C)*, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minore, di cui all'art. 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che non potrà essere preso in carico per la produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.

4. *Resa uva/vino e vino/ettaro*. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

5. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'art. 4, comma 7, ottavo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata e garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 4.

7. *Immissione al consumo*. La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti» deve essere messa al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore che riporta la menzione «Rive» deve essere immessa al consumo a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore

spuma: fine e persistente;

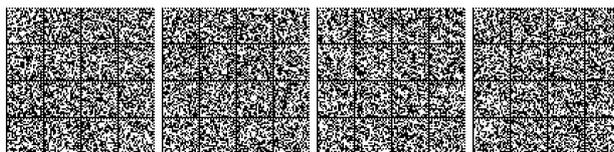
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia e che riporta il riferimento «sui lieviti» le caratteristiche dei vini sono le seguenti:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, fruttato, con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore «Rive»

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura

1. Nell'etichettatura della sola tipologia spumante DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» può essere omesso il riferimento alla denominazione «Prosecco» ed alla menzione «superiore».

2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'art. 3 deve riportare in etichetta la dizione: «Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o più semplicemente «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

5. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.

6. Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a comuni o frazioni o località di cui all'elenco riportato nell'allegato elenco A, a condizione che il nome del comune, della frazione o località definite in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

La delimitazione delle frazioni o delle località di cui all'allegato *A)*, sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto - Direzione Agroalimentare - sezione: http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt

In etichettatura è obbligatorio indicare l'anno di produzione delle uve.

7. Nell'etichettatura la denominazione «Prosecco» deve seguire il nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene» ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.

Il riferimento «Rive», seguito dal nome del comune, frazione o località definite, «superiore», «millesimato», seguito dall'anno della vendemmia e «sui lieviti» dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene».

I prodotti che riportano il riferimento «sui lieviti» non possono riportare nella designazione i termini «Millesimato» e «Rive».

È obbligatorio riportare nella designazione l'annata di raccolta delle uve.

8. La denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti nel manuale d'uso, di cui all'allegato B del presente disciplinare.

Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.

Tutti gli elaboratori, hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.

L'utilizzo del marchio è curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottigliatori/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

2. *Volumi nominali, forma e colore*. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

Fino a 12 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare nelle diverse tonalità dal trasparente bianco/mezzo bianco, al giallo foglia morta, al verde, al marrone, al nero di varia intensità.

Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi aderenti al vetro di alcuna forma e dimensione per rivestire il vetro (es. slive).

Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a 12 litri, in occasione di eventi espositivi o promozionali.

3. *Chiusure*. Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.

Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

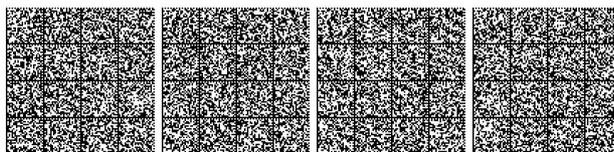
Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione. Per la tipologia spumante confezionata in recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite, o di altra forma di chiusura autorizzata ad esclusione del tappo corona, provviste o meno di sovratappo a fungo in plastica.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco si compone di una serie di rilievi collinari allungati «a cordonata», definito sistema ad «hogback», disposti con direzione nord-sud nella parte più meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale. Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua.

L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione delle uve bianche destinate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi.

I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali.

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano Valdobbiadene è di tipo temperato, con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per il vitigno Glera, sensibile nel contempo sia al ristagno idrico che alla siccità. Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Nel cuore della denominazione è presente una piccola sottozona denominata Cartizze, di soli 106 ha, i cui terreni presentano una particolare pendenza ed esposizione verso sud che crea una sorta di anfiteatro naturale, molto apprezzato a livello qualitativo e paesaggistico. La grande variabilità pedologica e climatica della denominazione trova espressione grazie alla menzione comunale «Rive», che mette in luce la peculiare vocazione che esprimono le diverse località della zona di produzione.

Fattori storici

L'area collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Già alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitier, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come «la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora».

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli «Statuti Coneglianesi» del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del «vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene» dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi.

La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti, che nell'VIII numero del Giornale d'Italia del 1772, parla della coltivazione della vite in quest'area. Da questo periodo le citazioni e la fama del Prosecco crebbero in tutto il comprensorio del Conegliano Valdobbiadene, tanto che, verso la metà dell'800, iniziò ad essere coltivato in purezza. Importanti in questo senso sono le citazioni di due studiosi; il Conte Balbi Valier, selezionatore del biotipo chiamato Prosecco Balbi «con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico», ancor oggi apprezzato e largamente coltivato in tutto il comprensorio e quello dello storico Semenzi che, cita in un suo scritto «…squisitissimi vini bianchi sono la verdisa, la Prosecco e la bianchetta», vitigni che ancora oggi compongono l'uvaggio del Conegliano Valdobbiadene.

La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima Scuola di viticoltura ed enologia d'Italia, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'agricoltura italiana.

Nel 1962 i produttori, al fine di tutelare il territorio e il vino, si riuniscono in Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione, che consente di ottenere, nel 1969 dal Ministero dell'agricoltura, il riconoscimento a denominazione di origine controllata del «Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene».

Nel 1966, nasce la prima Strada del vino italiana, a conferma della tradizione produttiva e della rinomanza e bellezza di questo territorio.

Il particolare valore del Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuto dalla Regione Veneto, nel 2003, con l'istituzione del primo distretto spumantistico italiano, certificando anche sotto il profilo economico la rilevanza nazionale della denominazione.

Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualità e alla notorietà che ha raggiunto in 40 anni di successi nazionali ed internazionali, la denominazione Conegliano Valdobbiadene, è stata riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole e forestali, a denominazione di origine controllata e garantita, ponendo questo territorio al vertice qualitativo della denominazione Prosecco.

Nel 2010, i Ministeri dell'agricoltura e dei beni culturali, inseriscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco nella lista prioritaria delle candidature italiane per il riconoscimento come Patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Fattori umani

L'area di coltivazione da cui si ottiene il vino Conegliano Valdobbiadene, è costituita da colline fortemente acclivi i cui pendii, nel corso dei secoli, sono stati modellati dall'opera manuale e dall'ingegno dell'uomo.

Le operazioni in vigneto sono principalmente effettuate a mano, poiché la forte pendenza dei terreni permette un uso solo parziale delle macchine agricole. Il termine «Rive», di uso tradizionale, è una menzione che distingue i vigneti posti in singoli comuni o frazioni: qui la vendemmia manuale obbligatoria, consente di preservare l'integrità delle bucce degli acini, fondamentale per la conservazione e il successivo trasferimento degli aromi nei vini spumanti. Le colline sono coltivate con filari a «girapoggio», una scelta sviluppata nei secoli dai viticoltori per conservare la fertilità dei suoli e contenere i fenomeni erosivi dovuti alla pendenza. Gli sforzi compiuti dall'uomo nell'arco dei millenni hanno creato e conservato un paesaggio di rara bellezza: vigneti che avvolgono le colline alternati a macchie arboree ed arbustive di essenze autoctone, intervengono ad aumentare il patrimonio di biodiversità naturalistica, creando uno degli ambienti viticoli più singolari d'Italia.

Nei secoli l'esperienza dei viticoltori ha caratterizzato la denominazione: la base ampelografica costituita dalla selezione e conservazione di antichi vitigni autoctoni, coltivati nell'area fin dal 1500, (Bianchetta, Verdiso, Perera) è utilizzata dai produttori per comporre le cuveé da avviare alla spumantizzazione. Un'altra pratica storica e tradizionale, prevede l'utilizzo di piccole percentuali di Pinot e Chardonnay nella produzione dello spumante.

La spumantizzazione, che avviene in autoclave con il metodo Martinotti, è stata perfezionata e codificata nella seconda metà del '900 a Conegliano dal prof. De Rosa, permettendo di esaltare al meglio le specificità dello spumante di questa zona.

Conegliano è da sempre culla della ricerca e oltre all'antica Scuola Enologica e al Centro di Ricerche Viticole, è presente una sede Universitaria per la laurea in viticoltura ed enologia, strutture che consentono di tramandare alle nuove generazioni, l'enorme patrimonio umano e scientifico sviluppato nei secoli in questo territorio.

b) Specificità del prodotto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto con un vitigno principale, la Glera, e con altri vitigni minori, Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera lunga, che si aggiungono a questa per un massimo del 15%.

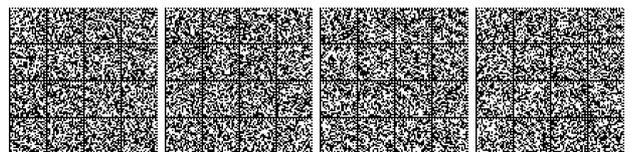
L'unione di queste varietà di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere un vino bianco, di colore paglierino con riflessi verdognoli, gradevolmente aromatico e sapido.

La Glera è un vitigno vigoroso, che nei secoli ha trovato nelle colline della Denominazione le condizioni ambientali più adatte per un buon accumulo di zuccheri ed una contemporanea conservazione dell'acidità malica e delle sostanze aromatiche.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene preparato per più del 90% nella versione spumante.

Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo ed acacia.

Di gusto equilibrato, minerale, di vivace acidità che combina l'aromaticità con la sapidità - presenta profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi di fiori e frutta bianca. Al palato è morbido con maggiore pienezza gustativa per le versioni con più elevato tenore zuccherino.

La tipologia Rive, prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico comune o frazione, è in grado di esaltare tutte le peculiarità dello spumante, ottenuto nei singoli territori.

L'area del Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche più tipiche dello spumante: il Cartizze. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.

Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto anche nella versione frizzante, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacità e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi più maturi e per il leggero sentore di lievito.

Il Tranquillo rappresenta una particolarità locale che si distingue per la «facilità di beva» e le note vinose tipiche del vitigno.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La naturale vocazione alla produzione di vini bianchi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco; già nel 1936 uno studio pedologico dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, individua le caratteristiche pedoclimatiche dell'area della Denominazione e la sua vocazione alla produzione di vini bianchi, fruttati, floreali, sapidi ed asciutti.

Il sistema collinare «hogback» favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e temperature più elevate che permettono al Prosecco, varietà a scarso accumulo zuccherino, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.

I suoli, composti da arenarie e marne, frammiste a rocce conglomeratiche e moreniche, conferiscono alle uve note aromatiche molto intense e fini, oltre ad una mineralità e sapidità tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Il clima temperato e le forti escursioni termiche tipiche di queste zone collinari, determinano nell'uva un accumulo di composti aromatici complessi, che consente di ottenere le caratteristiche note vinose e floreali.

Tali fattori inoltre determinano la conservazione dell'acidità fissa, soprattutto nella sua frazione malica, che nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco assicurano allo spumante una freschezza ed un'acidità mai aggressiva.

I fattori pedoclimatici di quest'area collinare, infatti, determinano una lenta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche che una degradazione molto più lenta della componente acida.

La piovosità estiva, che nella zona è significativamente superiore alla restante parte della Provincia di Treviso, permette alla Glera e alle altre varietà minori di vegetare in modo equilibrato e di creare una parete fogliare capace sia di sostenere l'accumulo di componenti glucidiche e aromatiche sia di proteggere i grappoli nel periodo estivo da eventuali scottature solari salvaguardando così la frazione acida e aromatica che caratterizza il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede amministrativa: via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088

Fax. 0445 313080

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *A*

ELENCO DELLE 43 UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE CHE ACCOMPAGNANO LA MENZIONE «RIVE» RAGGRUPPATE PER COMUNE DI APPARTENENZA

Comune di Valdobbiadene

1 San Vito
2 Bigolino
3 San Giovanni
4 San Pietro di Barbozza
5 Santo Stefano
6 Guia

Comune di Vidor

7 Vidor
8 Colbertaldo

Comune di Miane

9 Miane
10 Combai
11 Campea
12 Premaor

Comune di Farra di Soligo

13 Farra di Soligo
14 Col San Martino
15 Soligo

Comune di Follina

16 Follina
17 Farrò

Comune di Cison di Valmarino

18 Cison di Valmarino
19 Rolle

Comune di Pieve di Soligo

20 Pieve di Soligo
21 Solighetto

Comune di Refrontolo

22 Refrontolo

Comune di San Pietro di Feletto

23 San Pietro di Feletto
24 Rua di Feletto
25 Santa Maria di Feletto
26 San Michele di Feletto
27 Bagnolo

Comune di Tarzo

28 Tarzo
29 Resera
30 Arfanta
31 Corbanese

Comune di Susegana

32 Susegana
33 Colfosco
34 Collalto

Comune di Vittorio Veneto

35 Formeniga
36 Cozzuolo
37 Carpesica
38 Manzana

Comune di Conegliano

39 Scomigo
40 Collalbrigo - Costa
41 Ogliano

Comune di San Vendemiano

42 San Vendemiano

Comune di Colle Umberto

43 Colle Umberto

ALLEGATO *B*

Guideline istituzionale
per l'uso del logo

Avvertenza: Il testo dell'allegato B, concernente la *guideline* per l'uso del logo, è pubblicato integralmente sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, al seguente indirizzo:

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO
DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP
DEI VINI «CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

Documento unico

Denominazione/denominazioni

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it)

Valdobbiadene - Prosecco (it)

Conegliano - Prosecco (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

Descrizione dei vini:

«Conegliano Valdobbiadene Prosecco»;

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore vinoso, fresco, armonico gradevolmente fruttato;

sapore da secco ad abboccato gradevolmente amarognolo e sapido.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante

Spuma fine ed evanescente

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico e fruttato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol;

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante con rifermentazione in bottiglia

Eventuale presenza di velatura.

odore gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore

Spuma fine e persistente.

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore sui lieviti

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino più o meno intenso con possibile presenza di velatura;

odore gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Rive

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze o Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Spuma fine e persistente.

Colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

Pratica enologica specifica

Per la preparazione delle basi destinate alla elaborazione del vino spumante, è consentita la tradizionale pratica dell'uso di vino delle varietà Pinots e/o Chardonnay, in quantità non superiore al 15% del volume totale.

Rese massime:

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

13500 chilogrammi di uve per ettaro

ConeglianoValdobbiadene - Prosecco «Rive»

13000 chilogrammi di uve per ettaro

ConeglianoValdobbiadene - Prosecco superiore di Cartizze

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto – Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo -- Follina - Miane – Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la RevineTarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa citta' fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazza alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio *VII)*.

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio *X)* sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraversa la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa

Varietà principale/i di uve da vino

Glera B. - Serprino

Legame con la zona geografica

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it) / Valdobbiadene - Prosecco (it) / Conegliano - Prosecco (it)

Le colline, allungate «a cordonata» in direzione est-ovest, sicompongono di suoli costituiti da arenarie e marne su un substrato dicarbonati, che conferiscono alle uve note aromatiche molto intense, fini e una mineralità accentuata. Il clima temperato e le escursioni termiche determinano una carica aromatica ed acidica che conferisco note vinose e floreali nel vino. Le colline molto acclivi, sono state modellate a mano nei secoli. La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco in queste colline, riportata nel VIII numero del Giornale d'Italia del 1772 è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti. La denominazione è tutelata con DOC dal 1969 e con DOCG dal 2009.

Ulteriori condizioni

Impiego dei riferimenti alla menzione «Rive»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

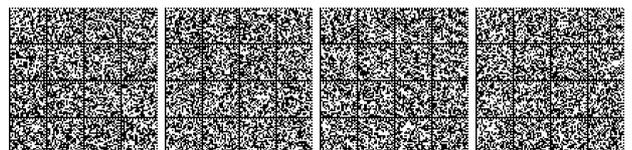
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a Comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A del disciplinare di produzione, a condizione che il nome del Comune o frazione in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

Le unità geografiche aggiuntive sono le seguenti:

1) San Vito, 2) Bigolino, San Giovanni, 4) San Pietro di Barbozza, 5) Santo Stefano, 6) Guia, 7) Vidor, 8) Colbertaldo, 9) Miane, 10) Combai, 11) Campea, 12) Premaor, 13) Farra di Soligo, 14) Col San Martino, 15) Soligo, 16) Follina, 17) Farrò, 18) Cison di Valmarino, 19) Rolle, 20) Pieve di Soligo, 21) Solighetto, 22) Refrontolo, 23) San Pietro di Feletto, 24) Rua di Feletto, 25) Santa Maria di Feletto, 26) San Michele di Feletto, 27) Bagnolo, 28) Tarzo, 29) Resera, 30) Arfanta, 31) Corbanese, 32) Susegana, 33) Colfosco, 34) Collalto, 35) Formeniga, 36) Cozzuolo, 37) Carpesica, 38) Manzana, 39) Scomigo, 40) Collalbrigo-Costa, 41) Ogliano, 42) San Vendemiano e 43) Colle Umberto.

19A05063

DECRETO 25 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Chianti» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il provvedimento ministeriale del 24 maggio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

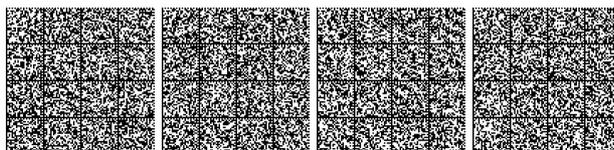
Visto il decreto ministeriale 19 luglio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela del vino Chianti, con sede in Firenze, per consentire l'etichettatura transitoria della DOCG dei «Chianti», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 24 maggio 2017;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela dei vini Chianti con sede in Firenze, per il tramite della Regione Toscana, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolementi UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto ne-

cessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 98 del 27 aprile 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 98 del 27 aprile 2019, che figurano all'allegato A.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti», così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al provvedimento ministeriale 24 maggio 2017, resa applicabile in via transitoria con il decreto ministeriale 19 luglio 2017 richiamato in premessa, e consolidato con le modifiche «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, e riportato all'allegato B.

3. All'allegato C è riportato il documento unico consolidato.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Chianti» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Chianti» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

MODIFICHE ORDINARIE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI».

All'art. 6, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della DOCG dei vini «Chianti» sono modificate come di seguito riportato:

«Chianti»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

ALLEGATO *B*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE».

Art. 1.
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è riservata ai vini «Chianti», già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Chianti» e «Chianti superiore» e le seguenti sottozone: «Chianti Colli Aretini», «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Colli Senesi», «Chianti Colline Pisane», «Chianti Montalbano», «Chianti Montespertoli» e «Chianti Rufina».

Art. 2.
Base ampelografica

2.1 I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 e provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: da 70 a 100%;

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

Inoltre:

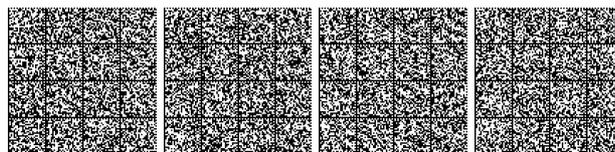
i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%;

i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 15%.

2.2 Per il vino «Chianti» con riferimento alla sottozona «Colli senesi», la composizione ampelografica è la seguente:

Sangiovese: da 75 a 100%;

possono concorrere alla produzione le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana nella misura massima del 25% del totale e purché Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon singolarmente o congiuntamente non superino il limite massimo del 10%; i vitigni a bacca bianca non potranno, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%.

2.3 Si riporta nell'allegato 1 l'elenco dei vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» corrisponde a quella prevista dal decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967 (*Gazzetta Ufficiale* n. 217 del 30 agosto 1967) e decreto ministeriale 31 luglio 1932 (*Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 9 settembre 1932, così come integrata con la delimitazione della sottozona «Montespertoli» di cui al decreto ministeriale 8 settembre 1997.

3.2 Ai sensi dell'art. 6 comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, la zona di origine più antica è disciplinata esclusivamente dalla regolamentazione separata autonoma per essa prevista e pertanto in tale zona non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo vigneti per la denominazione «Chianti».

3.3 In particolare:

decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, *Gazzetta Ufficiale* n. 217 del 30 agosto 1967:

Provincia di Arezzo

Territorio A

La delimitazione ha inizio nel punto di incontro fra il confine provinciale Firenze-Arezzo ed il torrente Resco, a nord-est di Figline Valdarno. Da tale punto il limite segue, in direzione nord-est il confine fra le province sopra indicate e sorpassata quota 399 si immette sulla mulattiera e poi sulla strada che per C.se Treggiano, quota 512, Menzano e C.S. Donato giunge a Villa Casamora, tocca successivamente quota 370 e quota 364 sul T. Resco, risale la mulattiera per il Casino (quota 512) passando per quota 478, poi per la carreggiabile giunge a Pulicciano, C. la Fonte, tocca la quota 387 e al bivio successivo ripiega ad est sulla carreggiabile per C. Mocale. Alla curva di quota 485 che precede C. Mocale, il limite prosegue sul sentiero per C.se le Mura, quota 549 e C. Casale fino al ponte di quota 466, ove incontra il Borro delle Faelle; risale questo borro fino a quota 867 e si immette su un affluente del Borro Rigodi fino a raggiungere quest'ultimo e seguirlo fino ad inserirsi, in prossimità di quota 726, sulla mulattiera per Poggioli (quota 699). Da qui il limite prosegue a nord sul sentiero che per quote 739 e 751 giunge, prima di C. Castagnola, su un affluente del T. Ciuffenna che segue fino al T. Ciuffenna; risale questo torrente verso nord fino a quota 701, indi devia a est su un altro suo affluente e da quota 814 si identifica con la mulattiera che per quote 840 e 788, Maestà del Renaccio, quota 680 e Poggio di Loro raggiunge Salci. Da Salci il limite segue a sud la strada per C. Sagona, indi ad est segue la strada per Trevane e Chiassaia e al bivio di quota 853 devia a sud-ovest sulla strada per le Casacce (quota 823). A questo punto il limite segue verso sud la mulattiera ed il sentiero che costeggiano poi il Fosso del Gattaio, indi segue questo fosso fino alla sua confluenza con T. Agna (quota 566), segue il T. Agna fino a quota 445.

Qui il limite abbandona il T. Agna per risalire a C. la Costa (quota 495), da dove, per una mulattiera e in direzione sud-est, raggiunge quota 447 e da qui risale un affluente del T. Agna fino a quota 791. Da tale quota il limite segue verso nord il confine comunale Loro Ciuffenna-Castiglion Fibocchi indi verso sud-est il confine comunale Castiglion Fibocchi-Talla fino a quota 670 nei pressi di Spedale, da dove prosegue sulla mulattiera fino a Bicciano; volge quindi ad est sulla mulattiera per quote 529 e 555, C. Pratucci e quota 654, ove incontra la carreggiabile per Bibbiano con la quale s'identifica fino a quota 570.

Da questo punto il limite segue in direzione nord la mulattiera che per C. Ortelli I (quota 545), C. Fani, Migliarino ed il Santo discende a Poggiaccio e da qui segue la strada verso sud e si innesta, prima di Cenina, sulla carreggiabile per Poggiolino, Podere Uliveto, quota 414 e la Fornace.

Il limite prosegue ancora verso est fino alla ferrovia, con la quale s'identifica, in direzione sud fino alla strada Caliano-Ponte Caliano; segue detta strada verso sud fino a Capolona (quota 263) e da qui, seguendo la riva destra dell'Arno, giunge fino a Felcaio, da dove, per la strada che passa per Pieve a Setina, la Posticca, quota 254 e Castelluccio, giunge a Ponte a Buriano. Da qui la linea segue in direzione nord-ovest la strada per C. Fischio, Casina, quote 231 e 251, le Campora e C. Beccafico da dove, per la carrareccia che passa da C. Rocca (quota 228) arriva a Penna; da qui, seguendo la strada verso nord-ovest e per quota 250 e C. Poggiarello, arriva alla fattoria Mansoglia (quota 267).

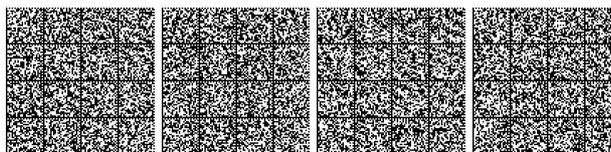
Da detto punto il limite si identifica con la strada per Laterina e da questo centro abitato prosegue sulla strada che porta direttamente a Latereto, Vitereta, C. Pian del Pino, G. Gavine, C. Ascione, C. Valcello e C. Moracci e per quote 220, 177, 155, 154, giunge fino a circa 100 metri prima del centro abitato di Terranuova Bracciolini; indi s'identifica con la strada che, aggirando a nord lo stesso centro abitato, passa da C. il Colto e Podere Fondale e giunge a quota 146. Da qui il limite segue verso nord la strada che passa per il Podere Ville, indi segue la carrareccia per C. Macinarotta e quota 287 e ad est di Podere Manuali si immette sulla strada che verso sud-ovest costeggia il Borro di Riofi; segue detta strada fino al bivio di quota 137, dove incontra il confine comunale di S. Giovanni Valdarno col quale s'identifica sino al suo incontro col confine provinciale Firenze-Arezzo, al Podere Modello; segue a nord-ovest il confine provinciale fino all'incontro del T. Resco, punto di partenza della descrizione.

Territorio B

La linea di delimitazione inizia nel centro abitato di Subbiano per percorrere poi, verso nord, la strada parallela al fiume Arno che passa per la Casina; 350 metri circa dopo questa località volge ad est per la strada che conduce a quota 362, Benevento e Podere Valbena. Da qui, seguendo la mulattiera verso sud, il limite raggiunge il fosso di Valbena che segue passando a sud di Caggiolo, indi alla confluenza col ramo principale di detto fosso piega a sud e aggirando ad ovest Pilli Vecchio, raggiunge per un sentiero la strada che passa per Pilli Grande e Roccolo; segue quindi detta strada fino a giungere al quadrivio di quota 491. Da qui il limite risale verso nord-est sulla carrareccia per Podere Fighille e Poggio Fighille fino al Fosso Colli, fosso che segue fino al T. La Chiassa; discende lungo questo torrente fino alla confluenza col T. Chiassaccia (quota 298); si identifica poi verso est e per breve tratto con il T. Chiassaccia per piegare, ad ovest di Mt. Cipollino, sulla mulattiera che conduce, verso sud, al Podere Pastina di Sotto e passando a sud-est di Giardinelli, raggiunge infine per una carrareccia le Ciete; ancora verso sud, segue la carreggiabile che tocca le quote 564 e 573, indi ancora verso sud, segue la mulattiera che passa ad est del punto trigonometrico di M. Torcellino, fino a quota 642. A questo punto il limite segue ad est la carrareccia per il Castello per poi ripiegare a sud lungo la carreggiabile che, passando per quota 659 e ad est di quote 651 e 674, si innesta sulla strada per San Polo ed Arezzo a quota 576; da qui si identifica verso sud con la strada per Quarantola fino a quota 604 e prima di quota 598 devia ad est lungo la strada per Querceto fino ad incontrare e poi seguire il sentiero che verso sud in prossimità di quota 576 si immette sulla strada Badia a Pomaio-Arezzo; percorre questa strada verso sud-ovest fino al bivio per Pomaio. Da questo punto segue la strada per Pomaio (quota 544) ed a quota 553 segue la mulattiera che porta a il Palazzo e giunge a San Marino (quota 526). Da qui il limite procede ancora verso est e verso sud sulla mulattiera che passa da quota 518 e ad est di Crulliano prosegue sulla carreggiabile che, a quota 470, si innesta sulla strada per Arezzo; segue questa strada per breve tratto verso Teragnano e a sud di quota 514 procede sulla mulattiera che, attraversato un affluente del T. Castro, passa per Poggio al Mignano, tocca le quote 537, 513 e 458, attraversa il Fosso Castiglione e raggiunge la carrareccia che si inserisce sulla strada per Arezzo ad ovest di Peneto (quota 520).

Il limite segue, da questo punto, la strada di Arezzo fino a Peneto, si inserisce sulla mulattiera che conduce a C. Ontaneta (quota 460), prosegue sul sentiero che passa ad ovest di Pescaia (quota 475), raggiunge Stignano e, per un sentiero arriva a Fonte di sala dove si immette sulla S.S. n. 73 a nord di quota 386; si identifica, verso sud, colla S.S. n. 73 fino a Lentignano, km 151. Qui il limite devia ad ovest sulla strada che, dopo Gigiano, costeggia il Borro di Covole e la segue fino alla confluenza con F. Loreto (quota 345).

Da questo punto il limite segue verso ovest il sentiero che si innesta sulla strada di Poggio delle Torri, quindi direttamente si innesta e segue la strada che passa da Querceto e porta a Gellaio, attraversa il T. Vingone e giunge a Gragnone; da Gragnone segue verso ovest la carreggiabile che porta a quota 367 e da qui, per mulattiere a sud di Poggio Merenda, giunge a Valtina Alta. Da qui il limite segue la carreggiabile a nord ovest per Saccione, ridiscende a sud lungo la mulattiera e poi di nuovo sulla carreggiabile per la Torre e per un sentiero raggiunge San Cosimo; qui si immette e segue verso sud un sentiero e poi la mulattiera che passa in prossimità di quota 783 e a nord-ovest di Monte Lignano e a quota 590 si immette sulla strada per il Poggiolo; segue questa strada per tutto il suo percorso, indi con una linea retta verso sud, raggiunge e segue il fosso che per quote 563, 488, 415 giunge ai Molini poco dopo si immette sulla strada per Rigutino a quota 313 e con questa strada si identifica fino a Rigutino.

Da qui il limite segue verso nord la S.S. n. 71 fino a l'Olmo (quota 267) per immettersi e seguire verso sud-ovest la S.S. n. 73 fino a quota 249 in prossimità del km 138. Il limite procede poi verso nord sulla strada per San Zeno e San Giuliano e dopo la quota 250, devia sulla strada per C. Bianca, quote 250, 248, 246, 250 e, passando a nord di Agazzi,

raggiunge le Fosse, quota 252 e C. Bagnaia; si innesta al km 145 della S.S. n. 73, strada che segue per brevissimo tratto verso nord per poi inserirsi sulla strada che attraversa la ferrovia a quota 264. Il limite segue verso sud-est quest'ultima strada e al quadrivio in prossimità di quota 263, prosegue verso sud-est fino ad incontrare, ad ovest di Gaville, il fosso dell'Erpicone, risale lungo detto fosso fino ad incontrare la strada per S. Firmina a quota 278. Da qui il limite risale a nord-est sulla strada per S. Firmina fino al quadrivio a nord del centro abitato; segue poi verso sud-est la strada che per Bagnoro, quote 280, 275, 284 porta ad Arezzo; abbandona detta strada a quota 267, a nord-ovest di Villa Funghini, e qui si immette sulla strada che per Pitigliano, quote 276 e 272 porta a S. Maria delle Grazie; da qui poi in direzione est si immette sulla strada che passa per C. Santini e, attraversata la strada Bagnoro-Arezzo, raggiunge la Fossa della Bicchieraia. Attraversata questa, il limite prosegue in direzione nord sulla strada per Soldino e Fiume e al bivio di quota 273 piega ad ovest seguendo la strada per Arezzo fino alla periferia della città e precisamente fino al bivio tra le quote 268 e 281; segue quindi in direzione nord, la strada per gli Archi, quota 274 e Villa Borghini fino a la Filandra.

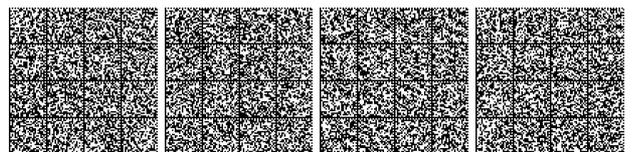
A questo punto la linea ripiega verso ovest sulla strada per la Cella e a quota 254 risale verso nord sulla strada per Podere Deliegi e fino al quadrivio per seguire poi la strada che in direzione ovest raggiunge la S.S. n. 71 a quota 254; attraversa questa strada per immettersi sulla carrareccia che subito incontra la ferrovia in prossimità di quota 252. Il limite segue quindi la ferrovia, verso sud, fino alla strada dei Sette (quota 249); segue quindi verso ovest la strada dei Sette fino al quadrivio di Croce di Patrignone ove ripiega a nord sulla strada per Pie' della Villa, le Macchie, Patrignone, Collalegro, la Contea e a quota 250 si innesta sulla strada per Campoluci; segue detta strada verso sud-ovest per breve tratto e a quota 238, seguendo un affluente del F. Arno, raggiunge il fiume stesso. Il limite percorre poi, verso nord, il F. Arno fino al suo affluente la Chiassa, risale quest'ultimo fino al Ponte alla Chiassa sulla S.S. n. 71 e da qui, seguendo verso nord la S.S. n. 71, raggiunge Subbiano, punto di partenza della descrizione.

Territorio C

La linea di delimitazione inizia nel punto in cui il confine comunale Radda-Gaiole tocca il confine tra le province di Arezzo e Siena presso Monte Maione; segue verso nord detto confine provinciale fino in prossimità di Poggio Torricella, un po' a nord-ovest di quota 721 dove si identifica colla strada per Casignano, Casa Campo Nuovo, quote 313 e 256, C. Fornacina, Casanuova e fino al bivio posto a nord di Monastero (quota 284). Il limite volge quindi a nord lungo la strada per le Casacce e a quota 155, in località M. Malpasso, volge a est per la Strada campestre che passa per quote 205, 231 e nei pressi di quota 165 segue i borri che, passando per quote 180 e 170, raggiungono la mulattiera che in direzione nord-est porta a C. Castelvecchio (quota 240). Da qui ancora verso est, il limite prosegue lungo la strada campestre che passa da quota 170 e a quota 148 si immette sulla strada che per quota 138 giunge al cimitero di S. Giovanni Valdarno (quota 138). Dal cimitero il limite segue a sud la carrozzabile che per quota 155, C. Poggio e quota 218 raggiunge il confine comunale in prossimità di C. Renai; segue quindi in direzione nord-est il confine comunale ed in corrispondenza della fattoria Pettini, raggiunge la ferrovia che segue verso sud-est fino a C. Villanuzza da dove raggiunge, a quota 154, la strada che per C. Rotta giunge a Levane. Il limite segue poi tale strada verso sud-est fino ad incontrare, a quota 227, la ferrovia con la quale si identifica fino alla S.S. n. 69 (quota 249); segue questa S.S. per breve tratto fino ad incontrare nuovamente la ferrovia a quota 260; riprende quindi a seguire la ferrovia fino al cavalcavia di quota 266, dove ritorna sulla S.S. n. 69 per percorrerla fino a Palazzone (quota 253); da qui segue nuovamente la ferrovia fino a Indicatore. Da Indicatore il limite procede verso sud sulla strada per Levarino, Chiani, S. Giuliano, Battifolle, Tuori, Badia Al Pino e stazione ferroviaria di Badia Al Pino; da questo punto riprende a seguire la ferrovia fino alla stazione di Monte San Savino (quota 265). A questo punto il limite abbandona la ferrovia per seguire la strada per la Gora, Rialto, I Confini, Podere della Madonna, C. S. Biagio e al bivio di quota 259 ripiega a sud-ovest sulla strada per Pieve Vecchia-Foiano e raggiunta la ferrovia a quota 257 la segue verso sud fino alla località Pratomaggio. Da qui il limite segue il canale di bonifica che passando per quote 253 e in prossimità di C. Nuove, a quota 251 segue la strada per Podere, via Larga I, Pasquino e fino a quota 249 ove incontra il limite provinciale Arezzo-Siena; segue detto confine provinciale verso nord-ovest fino a la Casella, qui l'abbandona per seguire la strada per le Cantine, Bellanda I, quota 267, Montechiori; prosegue ancora a nord passando ad est di Poggiarello e fino al quadrivio di quota 269 da dove piegano da nord-ovest, segue per la strada per il Casalino, Maestà dei Mori e fino ad incontrare nuovamente il confine provinciale Siena-Arezzo col quale si identifica in direzione nord fino a M. del Calcione. Da questo punto il limite segue verso nord la S.S. n. 73 per Calcione, Gorghe, Dreini, Palazzuolo, la Commenda, fino ad incontrare il confine provinciale che segue verso nord-ovest fino a Monte Maione, punto di partenza della descrizione.

Provincia di Firenze e Provincia di Prato

Territorio A

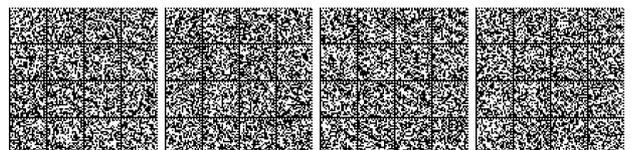
La delimitazione ha inizio nel punto di incontro fra il confine comunale Cerreto Guidi-Vinci ed il confine provinciale Firenze-Pistoia, nei pressi di Cerbaia (quota 34). Il limite percorre verso est il confine provinciale predetto fino ad incontrare, sul Rio Barberoni, la strada Tizzana-Seano; segue questa strada fino a Seano, indi segue verso nord-est la strada per Campiglioli e al primo quadrivio ripiega a sud-est, sulla strada per Carmignano, fino a Montecchio. Di qui il limite prosegue ad est sulla carreggiabile che passa a nord del Podere Cegoli, a nord-est de le Torri, a ovest di Villa Magra, passa per quota 71 e a quota 39 attraversa un affluente di destra del F. Ombrone; poco dopo volge a sud sulla strada che per le Fornaci e Calcinaia giunge fino a Comeana (quota 51). Da questa località il limite, lungo un sentiero, raggiunge il T. Ombrone in corrispondenza di quota 30 e lo segue fino alla confluenza con il fiume Arno, attraversa quest'ultimo per immettersi sulla S.S. n. 67 che segue fino a Lastra a Signa; indi, in prossimità di quota 35, si immette sulla strada per S. Ilario, la segue fino a S. Ilario per proseguire poi a est sulla carrareccia che porta sul Borro Valimorta con il quale il limite si identifica fino alla confluenza con T. Vingone. Il limite prosegue verso sud-est lungo il T. Vingone fino al Ponte a Vingone per poi seguire la strada per Scandicci fino al fiume Greve col quale si identifica verso sud fino a la Gora; da qui, lungo la strada che passa per Galluzzo, S. Felice, Pian de' Giullari, Piazza Calda, Cinque Vie e Moccoli, arriva a Bandino e Spedalluzzo; piega quindi a nord-est sulla strada per le Lame e Nave a Rovezzano fino ad incontrare il confine comunale Bagno a Ripoli-Firenze che segue verso nord-est fino alla ferrovia. Il limite segue poi in direzione ovest la linea ferroviaria fino al T. Mensola (quota 58), col quale si identifica verso nord fino a Ponte a Mensola (quota 73); qui devia a ovest sulla strada che dopo Villa l'Arcolaio attraversa il T. Affrico e al quadrivio di quota 65 risale a nord lungo la strada per le Lune, Magnolia e S. Domenico ove incontra il confine tra i comuni di Firenze e Fiesole; segue questo confine in direzione nord-ovest fino a incontrare la strada per Caldine e l'Olmo e la percorre fino a Indicatorio (quota 495), poi piega ad est sulla strada per le Colonne e Fattoria di Masseto, a quota 376, devia a nord sulla carreggiabile che porta a C. Pianola e al Santuario della Madonna del Sasso; da qui per una mulattiera si immette sulla strada che porta a le Lucole (quota 404), segue quindi la strada per S. Brigida, Fornello (quota 401) e Sportigallo (quota 433), e da questa località, seguendo la strada campestre che passa da Vignale (quota 455) e Pietramaggio, attraverso una mulattiera incontra e segue la strada per Galiga. Da Galiga il limite segue verso est il fosso che passa a nord di Campitroti e 250 metri circa prima di quota 211 si immette, risalendo in direzione nord, sul fosso che passa per i Lessi e quota 829, raggiunge così, a sud-est di M. Giovi (fra le quote 992 e 923), il confine comunale Vicchio-Pontassieve che segue fino a Guardianelli ove incontra i confini comunali Dicomano-Vicchio-Pontassieve; segue verso nord-est quello tra i comuni di Dicomano e Vicchio fino a Poggio al Cucco, in prossimità di quota 339. Da qui il limite segue verso nord-ovest il sentiero e poi la mulattiera che passa per quota 311, supera il bivio per San Martino a Scopeto (quota 358), e sempre sulla mulattiera, volge ad est fino ad inserirsi sul Borro delle Matricole a nord di quota 220, quindi segue il Borro stesso fino al ponte sulla strada per Dicomano (quota 160). Il limite segue poi verso sud-est la strada Dicomano fino al bivio di quota 163 da dove, lungo un affluente, giunge sul T. Sieve a sud-est di quota 151, lo attraversa raggiungendo, a quota 156, la strada che fiancheggia la ferrovia e segue questa strada verso nord fino in località il Rupino, ad est di quota 162. Da questo punto il limite segue in direzione est, la mulattiera che porta a C. Vicigliano (quota 344), quindi in direzione nord-est la strada campestre per il cimitero; da qui si identifica con la strada che in direzione est passa per quota 312 e raggiunge poi, per un borro, il Fosso di Rimaggio. Da qui il limite risale verso nord il Fosso di Rimaggio e a quota 328 piega ad est su un suo affluente che segue fino in prossimità di quota 608, indi segue, in direzione sud, il sentiero che passa ad ovest di quota 630 fino a giungere al bivio poco a nord-est di quota 556 ove segue l'affluente che a quota 216 sfocia sul T. S. Godenzo. Da questo punto il limite si identifica verso sud col T. S. Godenzo fino nei pressi di Borghetto, risale a sud un suo affluente di sinistra che passa ad est di quote 310 e 322 fino a giungere, nei pressi del cimitero a sud-est di Frascole, a toccare la strada per Dicomano; segue la suddetta strada per brevissimo tratto verso sud-est, per poi risalire a est il tratto iniziale di un affluente del F. Sieve ed immettersi quindi sulla mulattiera

per la Cella e Passatoio (quota 518); da Passatoio segue il Fosso del Buio fino ad arrivare ad est di quota 425 ove devia ad est su un suo affluente fino alla mulattiera per il Palazzo (quota 574) e C. Petroniano (quota 594), mulattiera che segue fino a C. Fogna (quota 418) dopo aver attraversato, a quota 567, il confine comunale di Londa-Dicomano. Ad est di C. Fogna il limite prosegue lungo il borro che nei pressi di quota 529 e a sud de i Gocci attraversa la mulattiera che per quota 533 giunge a C. Petroio e oltre la Lastra; percorre questa mulattiera fino ad incontrare e seguire, nei pressi di Valpiana, l'affluente di destra del Borro di Rincine che attraversa la strada per Rincine, si immette, nei pressi di quota 353, sul Borro di Rincine e lo segue per brevissimo tratto verso sud fino ad incontrare un affluente di sinistra che segue verso sud fino al ponte sulla strada per Caiano, a nord di Cave di Pietra. Il limite segue quindi la strada per Caiano e al cimitero piega a sud per il sentiero che passa da quota 508, si immette sulla mulattiera che attraversa il Fosso di Caiano e seguendola aggira a ovest quota 613, attraversa il Fosso di Cornioleta per poi piegare ad ovest e a quota 602 volge a sud per Corte da dove, attraverso un affluente del T. Moscia che passa a nord di quota 491, giunge al torrente stesso. Da questo punto il limite volge a nord sul T. Moscia e poco prima di Londa piega ad ovest su un suo affluente che passa per quota 295, indi si immette sul sentiero che a quota 534 incontra la mulattiera per C. Rocca Secca e Sussinete, segue questa mulattiera fino a quota 513 ove si innesta sulla strada per Turicchi, strada che segue verso ovest fino ad incontrare il confine comunale Dicomano-Londa; segue questo confine verso sud fino a quota 692, indi segue la strada per Petrognano, Rimaggio, Molino di Mentone e Borselli. Da Borselli il limite prosegue sulla S.S. n. 70 per Diacceto e al ponte del km 7 (quota 625) segue a sud l'affluente del Borro di Confico, poi risale l'affluente di sinistra che per quote 360 e 524 giunge alla strada per Ristonchi; percorre quindi detta strada e, lungo la strada che passa dal Cimitero di Ristonchi e da quota 429, giunge a la Rimessa e a Paterno; si immette poi sulla strada per quota 331 e Pagiano; risale per breve tratto il T. Vicano di S.Ellero, indi il suo affluente che per i Macelli giunge a il Vignale. Da qui il limite segue la strada per Saltino, indi la strada per Pietrapiana fino al km 3,800 circa ove devia a destra sul T. Chiesimone fino a ovest di quota 646; da qui attraverso un affluente di sinistra del T. Chiesimone raggiunge e segue la mulattiera per Alberi, quota 815 e C. Morandina indi, seguendo verso sud un sentiero e un borro, giunge sulla strada per Reggello ad est dell'abitato, attraversa detta strada per seguire prima il sentiero passante per quota 481 e poi la mulattiera per quota 588, C. Stoppi e il cimitero di Forlì, fino a raggiungere, dopo C. Capanne (quota 595), il confine provinciale Firenze-Arezzo. Da qui il limite coincide verso sud-ovest col confine provinciale fino a quota 129 nei pressi di Macelli, indi verso nord segue la S.S. n. 69 fino al bivio per Rignano sull'Arno; passa a nord di Rignano e da quota 163 con linee rette successive che uniscono Fornace, Villa Pepi, C. Istieto (quota 142) giunge a C. il Pratello.

Da C. il Pratello il limite segue per breve tratto la strada per Cellai fino a quota 143 e da qui con una linea retta arriva a quota 153, a sud-ovest di Villa il Palagio; segue ad ovest la strada per Salceto fin quasi in corrispondenza di Palazzo di Salceto, giunge per una strada campestre nel Fosso del Salceto, indi risale per breve tratto questo ultimo ed il suo affluente che passa per quota 155 e lungo la strada raggiunge Cancello. Da qui il limite segue verso sud la strada per Palazzolo e Burchio e al ponte che precede Burchio risale il corso di un affluente dell'Arno fino alla sua origine, a nord di quota 254. Da questo punto il limite, per una strada campestre, raggiunge e segue la strada per C. Torricella, Fattoria di Loppiano, S. Vito, quote 267 e 275, fino ad incontrare il limite comunale Incisa in Val d'Arno-Figline Valdarno nei pressi di C. Moriano. Il limite coincide verso sud-est con detto confine comunale fino ad incontrare il Borro del Molinaccio; risale questo borro fino a quota 240 per poi seguire la strada che verso est e per quota 270 giunge a C. Macchie, C. Puccetto, a nord di C. Bagno e a quota 127; piega quindi a sud e poi ad ovest sulla strada per il Palagetto e fino al cimitero di Figline Valdarno a quota 128. Il limite discende poi a sud sulla strada per Case il Crocifisso, Case Calandrina, quote 153 e 183 e fino a quota 202 da dove segue la mulattiera che dopo quota 193 si allaccia alla strada per Case il Billo; segue questa strada giungendo fino a Pavelli e poco dopo piega a sud sulla carrareccia per quota 276 e sul sentiero fino a C. Mugaione da dove si identifica, verso ovest, col Borro del Cesto fino a quota 308; qui incontra il confine comunale Greve-Figline Valdarno che segue verso sud fino al confine provinciale Firenze-Arezzo; segue verso sud detto confine fino ad incontrare quello tra le province di Firenze e Siena che segue fino al Podere Spadino (quota 93), a nord-ovest di Poggibonsi. Da questo punto il limite procede in direzione nord-ovest sulla strada per Certaldo e alla periferia dell'abitato volge a nord-est risalendo il T. Agliena fino a quota 82 per poi proseguire sulla strada per il Paretaio, Scarpeto e Monsala, dopo Monsala a quota 202 piega a sud sulla strada per Podere Sovigliana e quota 82 e a quota 191 si innesta sulla strada per Tresanti, strada che segue fino a quota 168 ove incontra il confine comunale Montespertoli-Certaldo.

Il limite segue verso ovest il predetto confine comunale fino a quota 69 ove piega a nord-ovest sulla carreggiabile che si inserisce, vicino al cimitero, sulla strada per Voltigiano e Castelfiorentino; segue questa strada fino all'incrocio di quota 70 per proseguire poi su quella per Podere Fornace, quota 139, Monte Molino, le Colmate e dopo aver attraversato il rio prosegue a ovest, indi a sud sulla strada per Gello alle Fonti e Podere il Caloso. Da Podere il Caloso il limite, con una linea retta, raggiunge Villa Malacoda e con un'altra linea retta in direzione sud-nord raggiunge il torrente Pesciola, lo percorre fino ad inserirsi sulla carrareccia diretta a Bagnolo e poi sulla strada per Ortimino passando per Cabbiavoli, Casanova, Chiesa di Ortimino, Sodera, Ortimino, C. Arzillo, C. Paolo, Gricciano e Palazzaccio.

A Palazzaccio il limite piega a sud-ovest sulla strada per quota 82, Quercecchio, Podere Poggio Carnicchi, quota 95 e dopo quota 73 si innesta sulla strada per il Casone, Borgo Vecchio, Fontanella, S. Andrea e al bivio per Colombaie piega a nord sulla strada per Podere delle Querce, C. Pogni, quota 45, C. Niccolai, quota 33, C. Bracali, quota 35, Monteboro, quota 46 (ad ovest di Villa Comparini), Podere Gattaia e Pianezzoli. Da Pianezzoli il limite ripiega verso est sulla strada per Villanova e Montelupo Fiorentino, attraversa il ponte sul torrente Pesa indi ripiega ad ovest sulla strada per Capraia, Castellina, Limite, Sovigliana e al Ponte di Marcarro segue il corso dell'Arno fino a C. la Motta dove prende la strada che per Case Giannini, Fattoria delle Buche e Bassa arriva a C. Marconcini. Da qui il limite piega a nord lungo la strada per Madonnino e dopo quota 78 piega ad ovest sulla strada per Podere Belvedere, C. Rossetti fino ad incontrare, poco prima di C. Belvedere, il limite comunale Cerreto Guidi-Fucecchio che segue verso nord fino ad incontrare, a quota 99, ad est di Citernella, la strada che verso nord-ovest porta a Villa Mattei; segue quindi verso nord detta strada fino a Villa Mattei (quota 47) dove riprende a seguire il confine comunale fino ad intersecare ad ovest di Podere Formica, la strada per Ponte di Masino; segue questa strada fino al bivio di questa a quota 20 poco prima del torrente Vincio e qui piega a nord-est sulla strada che a nord di C. Pozzolo e per quota 40 giunge a quota 21, dove si innesta verso est sulla strada che fiancheggia il torrente Vincio e la segue fine a quota 24 sul bivio di Lazzeretto. Da qui il limite segue la strada per Lazzeretto e a quota 33 si immette, verso nord-ovest, sulla strada che per quote 29, 25 e 27 raggiunge quota 20; da qui risale per brevissimo tratto il Rio Vincerello, poi risale il suo affluente che scorre ad est di C. Acquerata fino ad incontrare il confine comunale Cerreto Guidi-Vinci, confine che il limite segue verso nord-ovest per breve tratto fino ad incontrare, a quota 34, il punto di partenza della descrizione.

Territorio B

La delimitazione inizia in corrispondenza del punto di incontro fra la strada S. Gimignano-Camporbiano ed il confine provinciale Firenze-Siena, a quota 464. Il limite segue la strada per Camporbiano e continua sulla stessa fino a giungere al bivio per Castagno (quota 459); da qui prosegue per le Lame fino a C. Ford ove volge a nord-ovest lungo una campestre che raggiunge un ruscello, risale detto ruscello verso nord fino a quota 380 e si immette, in direzione nord, nel Botro delle Penerine che risale fino ad incontrare la prima sorgente, raggiunge la sorgente verso quota 561, arriva a Montignoso ove trova la strada che porta a Marrodo e S. Vivaldo; percorre questa strada fino a C. Nuova (quota 290) dove la abbandona per piegare a sud-ovest lungo la campestre che, passando a monte di Redine, arriva al T. Carfalo; da qui per un sentiero si immette sulla campestre che passa per Poggiali e arriva a Colombaia. Da qui il limite segue la strada verso nord-ovest fino ai confini con la provincia di Pisa in prossimità di Podere Strada; segue detto confine fino al T. Carfalo, risale il T. Carfalo per breve tratto, incontra e risale il suo affluente di destra che scorre ad ovest di Tonda e per una strada campestre giunge a Tonda; qui si immette sulla strada che porta a Castellari e al bivio di podere Fornace, riprende la strada verso nord per Campiano, S. Cerbone, S. Pietro e fino a Mura attraversando il T. Egola. Da Mura il limite risale verso nord sulla strada per Collerucci fino ad arrivare a Beccucco da dove piega a nord-est fino ad incontrare il rio Aia; risale questo rio verso sud fino ad incontrare e risalire il suo affluente di destra che arriva ad ovest di Poggio Bruscolo, piega quindi ad est e raggiunge quota 182. Da qui il limite si immette sulla strada campestre che va a la Collina, passa a sud di quota 205 e tocca Sevolina e Maremmana 2°; giunge alla strada per Castelfiorentino 500 metri circa a nord-est di Tinti dei Mori, la segue per C. Fioretti fino al ponte sul Rio Pietroso e da qui lungo la strada per quote 53, 58, 62, le Vecchiarelle, raggiunge quota 54; da qui volge a sud-est lungo la strada che costeggiando il T.

Elsa porta a Casino d'Elsa, C. Del Buon Riposo, Caselsa, Montemagni, Fornace, Melaia, la Catena dopo di che, a quota 67, incontra il confine provinciale Firenze-Siena che segue in direzione sud-ovest fino al punto di partenza della descrizione.

Territorio C

Il punto di partenza della delimitazione si trova in località Stradone sul confine provinciale Firenze-Pisa, a nord-ovest di Castelnuovo d'Elsa. Da questo punto il limite, segue, in direzione sud-est, la strada per Dogana e prima di raggiungere tale località volge a sud-ovest lungo la strada che fiancheggia il corso del Rio Vallese fino al Podere Vallese; da qui per una strada campestre che passa a quota 56 arriva attraverso un sentiero a Poggio Carlotta ed a quota 151 si immette sulla carreggiabile che si congiunge con la strada che passa per Ovile d'Orlo; segue detta strada verso nord-ovest ed a sud di Villa si immette sulla carreggiabile che attraversa il Rio Orlo, gira a nord di Poggioderi, indi si immette sulla strada che per Mezza Costa e Casastrada riporta verso C. Gello attraversando il Rio Orlo; prima di raggiungere C. Gello, in corrispondenza della carreggiabile per Cerreto, si immette sul Rio Cerreto che risale fino ad incontrare il confine provinciale; segue quindi quest'ultimo per Campriano fino ad incontrare il punto di partenza della descrizione.

Territorio D

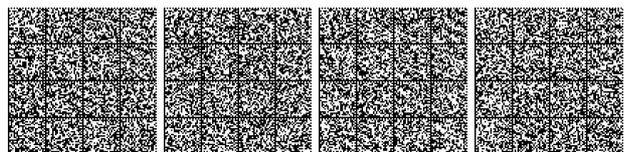
La delimitazione inizia in corrispondenza di quota 265, nel punto di incontro del T. Agna degli Acquiputoli col T. Agna delle Banditelle, sul confine provinciale Pistoia-Firenze. Da tale punto il limite segue in direzione est una carrareccia fino a quota 357 da dove, seguendo la strada per quota 376, 418 e 448, giunge in località Casaccia; da qui per una carreggiabile che passa per quota 425, C. Poggetto, C. Valiano si immette sul T. Bagnolo, in prossimità di C. Montachello, e lo segue fino a Bagnolo. Da Bagnolo il limite volge ad ovest lungo la strada per Fornacelle fino a raggiungere, a quota 81, il confine provinciale che segue verso nord fino al punto di partenza della descrizione.

Provincia di Pisa

La linea che delimita la zona inizia nel punto in cui la S.S. n. 67 attraversa il Rio S. Bartolomeo, nei pressi di Badia in Comune di S. Miniato. Il limite si identifica quindi verso est con la S.S. n. 67 fino a C. Taddei (quota 24) e da qui volge a sud e ad est per la strada e per i sentieri che passando a nord delle quote 33, 38 e 31 giungono a Pozzo e, per quota 29, a C. Ribaldinga; prosegue ancora verso est lungo il sentiero immediatamente a sud del cimitero, indi segue la strada per quota 31 e S. Pietro e il sentiero per C. Pozzo (quota 42); da qui per una carrareccia raggiunge S. Angelo. Da qui il limite ripiega a nord sulla strada carreggiabile che si innesta sulla S.S. n. 67 poco prima del km 42, segue la S.S. n. 67 in direzione est e subito dopo il km 43 piega a sud sulla strada per Pino, quote 73 e 88 fino a quota 108; piega quindi ad est lungo la carrareccia per C. Salvini e successivamente a sud-est sulla strada per Poggio a Isola e sulla carrareccia per C. Pereto e quota 34; da qui, passando sulla carrareccia che giunge a sud-est di quota 36, giunge per la carreggiabile a Canneto, a nord-est di quota 88, prosegue poi sulla strada per Vignaccia e C. Capo di Vacca e, verso sud, per C. Mengrano, fino a giungere sul R. Pilerno a nord-est di Guazzino. Il limite prosegue verso sud-est sul R. Pilerno, indi, verso sud, segue il confine provinciale Pisa-Firenze fino a Paretaio, poi segue la strada per Podere Gello, C. Collicino, C. della Guardia e fino a quota 135; qui devia a nord-ovest sulla strada per le Caselle, Casale, Podere Luigia e, attraversato il R. Ensi, si immette sulla strada per Sorrezzana, che segue verso sud per breve tratto; devia quindi sulla strada che passando per C. Brotini e Molinaccio giunge a Bucciano. Da Bucciano il limite procede ancora verso sud sulla strada per C. Fontine e C. Barbinaia, attraversa il R. Chiecina e prosegue sulla carrareccia per Mandrie Alte fino a raggiungere il bivio con la carreggiabile per Agliati a nord di Castiglione; qui volge a nord-ovest sulla carreggiabile per Agliati e prima di giungere in questa località devia a sud-ovest sulla carrareccia che si immette, in prossimità di quota 67 sulla strada per Podere del Molinaccio; segue questa strada per breve tratto poi piega a sud sulla strada che passa per Paretaio, la Pieve, S. Giorgio e la percorre verso est fino al bivio immediatamente prima di la Casina. Da questo bivio il limite percorre verso sud la carreggiabile che, passando ad est di quota 63, giunge ad una curva in prossimità di T. Carfalo, quindi si identifica verso sud-ovest con T. Carfalo fino al suo affluente R. Metato; risale poi il R. Metato fino al torrente che scorre ad est di Sobita, risale lungo questo torrente fino alla sua testata, procede ancora verso sud su una carrareccia fino ad incontrare la croce isolata sulla strada tra Libbiano e Pratello. Il limite segue poi verso sud la strada per S. Teodoro fino a il Molinaccio per immettersi poco dopo sul R. Polonia fino al suo incontro con la carrareccia per Fonticchio; segue questa ultima verso sud-ovest fino al suo inserimento sulla strada per Ghizzano, strada che percorre fino a C. Corniale (quota 165); da qui procede a sud sulla strada per C. dei Frati (quota 87) e, lungo una carrareccia ed un breve tratto del T. Roglio, raggiunge S. Maria e prosegue fino al bivio di Castagneto; qui devia a sud-ovest e poi a sud-est sulla strada per Bardone (quota 67), da dove, seguendo una carrareccia, giunge sul T. Roglio in prossimità di quota 55. Percorso verso nord-ovest il T. Roglio fino a quota 55, il limite piega a sud su un affluente del Roglio fino ad intersecare e seguire la carrareccia che verso sud-est, passando in prossimità di quota 107, a quota 110 si immette sulla strada per Guardiola, Poggettino, S. Martino, C. Cuccheri e Fabbrica di Peccioli; giunge così a S. Giusto dove volge a nord-ovest sulla carrareccia per la località Palaie e Colombaia; da Colombaia con successive linee rette passa per Faeta, C. Piagge e raggiunge la Colcinaia ed il F. Era. Da tale punto la linea prosegue a sud sul F. Era e alla confluenza del T. Sterza ripiega a sud risalendo quest'ultimo fino al Ponte della Sterza; segue poi verso est e sud-est la Via delle Saline fino al bivio del km 14,800 circa (quota 86) e qui prosegue ad ovest sulla strada per C.S. Salvatore fino al bivio del km 3 (quota 120).

Da detto punto il limite segue a sud e per brevissimo tratto la strada per Orciatico fino al Rio Torbido, col quale si identifica verso ovest fino ad incontrare la strada che passando in prossimità di quota 174 giunge a il Casino (quota 252); segue quest'ultima strada e sorpassato il Casino piega a nord per Podere Trieste e per quota 178, curvando a sud di Montacuto, giunge sul Rio Cecinella. Il limite si identifica per breve tratto e verso ovest con il Rio Cecinella e col suo affluente di sinistra fino ad incontrare e poi seguire il sentiero che da quota 255 giunge sul T. Sterza; si identifica verso sud col T. Sterza fino al punto di incontro dei confini comunali di Chianni, Castellina Marittima e Riparbella, nei pressi di Podere delle Gusciane; segue poi verso nord i confini comunali Chianni-Castellina Marittima e Chianni-S. Luce fino al Poggio del Tiglio ove incontra, in prossimità di quota 593, un piccolo corso d'acqua che segue verso ovest fino ad incontrare la strada per S. Luce a quota 427. Il limite prosegue quindi sulla strada per S. Luce e Pastina e al km 30 piega ad ovest su un affluente del Botro del Rotini fino a quota 88; da qui segue la carrareccia che tra le quote 140 e 122 piega a nord-est giungendo fino all'incrocio di quota 141; a questo punto ripiega decisamente ad ovest sulla carrareccia parallela al T. Sabbiena e a quota 140 volge a nord, attraversa il T. Sabbiena a quota 97 per congiungersi, successivamente, alla strada per S. Luce in prossimità di quota 126. Il limite procede, verso nord-est e per breve tratto, sulla strada per S. Luce e al bivio di quota 130 piega sulla carrareccia che, attraversata la Fossa a quota 97, giunge al bivio di quota 115 e, toccate le quote 101 e 82, raggiunge quasi il Botro del Ricavo, col quale il limite si identifica verso nord-est fino ad incontrare la strada per S. Luce pochi metri a nord del km 25; segue questa verso nord per breve tratto e subito dopo il ponte sul F. Fine piega ad ovest sulla carrareccia che per quote 303 e 320 giunge sul Botro Torella. Il limite percorre verso nord-ovest il Botro Torella, indi i confini comunali Casciano Terme-S. Luce e Casciano Terme-Lorenzana fino ad incontrare la strada per Lorenzana nei pressi di Poggio alle Talpe; percorre quest'ultima strada passando in prossimità dei Greppioli, Colombaie e C. La Quercia, poi prosegue per Laura e C. Pancanti.

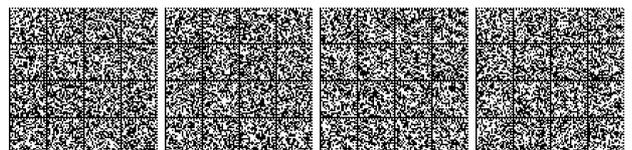
Prima di giungere a Acciaiolo, il limite piega a sud sulla carreggiabile che, costeggiando buona parte de il Rio, giunge a Forcon, C. Canea e poco dopo C. Viepri la abbandona per seguire un affluente del Fosso Cunella indi, attraversata la ferrovia segue verso nord la carreggiabile che fiancheggia ad ovest la ferrovia stessa fino al bivio per S. Regolo; segue quindi la strada che passa da S. Regolo, Mezzastrada e C. di Larignano, attraversa il R. Fiocina, passa per Case Fondo alla Grotta e giunge a Torretta; da qui, verso nord, segue il confine provinciale Pisa-Livorno fino a Valico a Pisa. Da qui il limite segue ad est la carrareccia che, passando da quota 16 e poco a nord di Villa Achiardi, giunge ad un incrocio in prossimità del F. Isola; si identifica col F. Isola verso sud-est fino ad incontrare il confine comunale Crespina-Fauglia ad ovest di Ceppaiano, percorre questo confine verso nord fino ad incontrare la strada per Ponsacco ad ovest di Migliano; percorre questa strada passando da Cenaia, Perignano, Podere Poggino e all'incrocio di quota 23, prima del km 1, l'abbandona per seguire ad est la carreggiabile che tocca quote 26 e 24; da qui attraversa il F. Cascina e prosegue sulla strada per C. Terrabianca e S. Sebastiano; da qui segue a sud-est la strada Ponsacco-Strada, fino ad incontrare il confine comunale Ponsacco-Capannoli che segue verso nord-est fino al F. Era.

Il limite si identifica verso sud-est col F. Era e con i confini comunali Peccioli-Capannoli e Peccioli-Terricciola, fino alla carreggiabile che ad est dei Cappuccini conduce a Peccioli; segue poi quest'ultima carreggiabile fino al quadrivio di quota 53, indi, verso nord, sale sulla strada che dopo C. Bachinello aggira a nord Villa Antinori e, passando poi ad ovest di C. Bandonica e per S. Sebastiano, giunge sul T. Roglio a quota 45. Il limite coincide verso sud-est col T. Roglio per poi seguire

la carrareccia che da quota 48 e verso nord-est si allaccia alla strada per Forcoli e Pontedera; segue verso nord-est detta strada e al km 3,300 circa devia ad est sulla strada per Podere Valletta, indi, verso sud-est, segue la strada per in Selva e dopo il cimitero di Treggiaia piega a nord-est sulla strada per Monte Castello. Da Monte Castello il limite segue ad ovest e poi a nord la carreggiabile per S. Andrea e al bivio successivo a quota 100 piega ad ovest sulla carrareccia che passa ad ovest di C. Meleto e C. Cerretello, quindi, attraversato il R. Lama, piega a sud-ovest per Podere di Vardallo; da qui prosegue sulla carreggiabile fino al bivio di quota 61 per poi volgere a nord fino a giungere al Ponte Pollino; da qui percorre poi verso sud-est la strada per Monte Castello e al bivio per C. Petriccio devia ad est-fino all'incrocio del cimitero, segue poi la strada per C. Giani e al bivio successivo a quello per Podere le Poste, devia ad est fino a giungere sul R. Bonello. Da qui il limite si identifica verso nord col R. Bonello fino a quota 31, poi col suo affluente di destra fino a C. S. Biagio e da qui, lungo la strada per il Cocomero e Marciana, si ricongiunge al R. Bonello che risale fino quasi all'origine, poi segue la carrareccia per C. Val di Pulia e quindi piega a sud su una carreggiabile che si innesta sulla strada per Forcoli tra le quote 167 e 181. Il limite percorre la strada per Forcoli e al bivio posto a sud-ovest di quota 171, con una linea retta, raggiunge il Piaggino e da qui, lungo la carrareccia ad est, raggiunge il Botro della Tosola che segue a sud per breve tratto fino ad incontrare il ponte sulla strada per Forcoli a sud di quota 41; segue poi la strada che passa a nord de il Casino e ad est di Larino risale un affluente di sinistra del Botro del Rigone fino ad incontrare una carrareccia; da qui con una linea retta raggiunge verso sud la quota 158 e prosegue sulla carrareccia per la Figuretta; raggiunta questa località prosegue sulla strada ad est e 300 metri prima de le Fornacine, devia a nord sulla carrareccia che passando da Mucchieto arriva al Botro della Tosola; segue questo botro fino a quota 47, ove imbocca la carrareccia per Centolivi, attraversa la strada per Colleoli, giunge a Montemari e per un sentiero si innesta sulla carrareccia per Carecchi, proseguendo sulla carrareccia, verso nord attraversa il R. Ricavo e si immette sulla carrareccia per il Forrone, aggira a nord C. Arneto e toccando quota 144 arriva a C. S. Giusto; da qui prosegue sulla carreggiabile per C. Fontanelle e giunge al confine comunale Palaia-Montopoli sul Rio Ricavo. Il limite si identifica col R. Ricavo fino ad incontrare il quadrivio di quota 24, quindi segue verso est la strada per S. Bartolomeo fino a Muscianello per poi seguire la carrareccia, che attraverso quota 56, si immette sulla strada per Palaia; segue quest'ultima strada fino ad incontrare il R. Chiecinella, indi si identifica con il Rio fino al Podere del Molinaccio ove piega a nord sulla carrareccia per S. Emilio e, dopo aver attraversato il R. Chiecina, piega a nord-ovest sulla strada per S. Lorenzo, C. Pozzo, Podere Chiecina, la Tinta, Villa Dolfin, quota 69, quota 51 e fino all'innesto sulla strada per San Romano al km 30,200 circa. Il limite segue per brevissimo tratto la strada per S. Romano fino ad incontrare, a quota 25, il T. Vaghera; si identifica con questo torrente verso est fino a nord-ovest di Stibbio, ove segue la strada per il cimitero, Cascina Ridolfi, C. Valori e al bivio per Palagio, a nord di Podere della Fonte, volge ad est e poi a nord sulla strada per Catena; raggiunge Catena a quota 28 e qui piega ad est per Badia, fino al punto di partenza della descrizione.

Provincia di Pistoia

La linea di delimitazione ha inizio nel punto in cui il confine provinciale Pistoia-Firenze è attraversato dalla S.S. n. 436 Francesca Fucecchio, nei pressi di Cerbaia del Comune di Lamporecchio.

Da qui il limite segue in direzione nord-est il confine comunale Lamporecchio-Larciano fino ad incontrare la strada per la Colonna e Brucianese; segue quindi detta strada fino a giungere ad ovest di S. Rocco di Larciano, ripiega poi sulla strada per Biccimuri e, superato l'incrocio di quota 31, poco prima di Camaggiore volge a nord-est sulla strada per Cecina. Il limite segue questa strada fino al bivio posto ad est di Podere Galeotti; da qui devia a nord-ovest sulla carreggiabile per Pozzarello passando da quota 46, 51, e 56; dopo Pozzarello prosegue ancora verso nord-ovest sulla strada che a quota 48 passa sul Rio Gerbi e al quadrivio di quota 38 piega a nord sulla strada che a monte di Monsummano Terme raggiunge quota 36 e Villa Renatico, seguendola fino a Croce e Colonna. Da Colonna il limite prosegue a nord-est sulla strada che fiancheggia la ferrovia fino a quota 34, ove incontra i confini comunali Serravalle Pistoiese-Pieve a Nievole-Monsummano Terme; quindi, verso nord, si identifica col confine comunale di Serravalle Pistoiese, fino in prossimità di quota 200 a sud-ovest di Le Case; da qui, per una carrareccia, raggiunge il T. Vincio al ponte per la Vergine. Il limite in direzione nord-ovest risale lungo il T. Vincio fino ad incontrare il confine comunale Pistoia-Marliana, col quale si identifica fino a Cupano (quota 449). Da questo punto il limite segue la mulattiera per Castellina e C. Masella (quota 398); qui abbandona la mulattiera per seguire l'affluente di destra del Rio Torbecchia che discende fino a quota 202, risale poi sull'affluente di sinistra corrispondente e, in direzione nord, si immette sulla carrareccia e sui sentieri che per quote 372, 420, 386 e 312 raggiungono C. Spampani a sud di Sarripoli. Da qui, in direzione nord-est, il limite prosegue per circa 200 metri sulla strada per Gello, volgendo quindi a nord sulla carrareccia che incontra a sud di quota 312, un piccolo affluente di destra del T. Vincio di Brandeglio, affluente che il limite segue fino alla sua confluenza col T. Vincio di Brandeglio. A questo punto il limite attraversa la strada per Campiglio e per la mulattiera che tocca la quota 200 giunge a Piazza (quota 245); segue poi la carreggiabile che a quota 239 attraversa la strada Pistoia-Cireglio e poi prosegue fino a quota 234 a sud di Villa Igno; da qui, per la strada campestre che tocca quota 244 e proseguendo verso sud-est, raggiunge un torrente seguendo il quale giunge sul T. Ombrone ad ovest di quota 139. Il limite risale quindi verso nord e per breve tratto il T. Ombrone per immettersi, a nord di C. Lulli, sulla strada per S. Felice; segue verso nord detta strada fino a quota 170, poco a sud di Campo a' Gelsi, e da qui segue, in direzione sud-est, la carreggiabile che giunge alla ferrovia per Pistoia; attraversa la ferrovia e, risalendo lungo il fosso che passa a nord di quota 242, attraversa la strada per C. Gremignani per congiungersi successivamente alla ferrovia. Il limite segue verso est per breve tratto la ferrovia fino in corrispondenza della S.S. Porrettana e prima del Casello si dirige in direzione sud-est lungo un fosso affluente del F.so Torbida fino ad incontrare, per poi seguire, il sentiero per Fiano e quindi la carrareccia per Petrucci, quote 247 e 286 e Germinaia. Da Germinaia il limite si dirige verso est lungo la carrareccia e successivamente lungo la fossa affluente del T. Bure di Baggio che confluisce in quest'ultimo a nord di quota 163; indi segue verso sud il T. Bure di Baggio fino a 250 metri circa dopo quota 163, ove si immette sulla mulattiera per Colli e Gello; in prossimità di quota 329 segue la carrareccia per Le Pozze e Gagliorana e da qui per una mulattiera raggiunge Forra al Pitta e, più ad est, quota 331 da dove, con una linea retta, scende direttamente a S. Moro. Da qui il limite segue il corso del T. Bure fino al Molino Morganti; qui si immette sulla carrareccia che passa da Castel de' Gai e, proseguendo sulla stessa, per un sentiero ad est raggiunge Casina; risale poi a nord-est su un sentiero e si immette di nuovo sulla carrareccia che passa da quota 462, scende per S. Lucia, attraversa un torrente a quota 418; da qui, seguendo ancora la carrareccia che passa a nord di quota 422, si immette sulla carreggiabile che tocca le quote 426, 445 e 474, Casello e giunge a sud di C. Settinoro; da qui per una carrareccia ad est raggiunge la Casina. Da qui il limite prosegue sulla mulattiera che, passando a sud ed a est di C. Piano, attraversa un torrente a quota 288; abbandona quindi la mulattiera per seguire la carrareccia che passa per C. Granchiaia e verso nord raggiunge quote 283 e 296; da quota 296 piega ad est su un sentiero e quindi su un fosso fino ad attraversare il T. Agna delle Conche in prossimità di Scali; risale quindi verso nord-est il fosso che attraversa la mulattiera per Casellina e successivamente si immette sulla mulattiera che passa per Casellina, C. Scassi, Case Pracchie, Case Fulipaia, quota 339, fino a raggiungere, in prossimità di quota 265 ad est di Tobbiana, il confine provinciale Pistoia-Firenze.

Il limite segue quindi verso sud-ovest il confine provinciale fino a Villa Ravallane per proseguire poi sulla strada che per quote 93, 94, 88 e 89 passa a nord di Montale e giunge al bivio di quota 86; segue per breve tratto verso ovest la strada per Fornace e al bivio di quota 78 devia a sud-ovest sulla strada per Dore, C. Forramoro, C. Bulicata, e in corrispondenza di quota 65 volge a sud per la strada che a quota 53 ripiega a ovest per Castel dei Milli, C. Tesi e fino al Ponte alla Chiesina; da qui risale il T. Bure fino a quota 115. Da questo punto il limite segue la strada per Pistoia passando da quote 109 a 99, fino a Villa Landini; indi piega a ovest sulla strada che passa da quote 87, 82 e 97, nei pressi di Villa S. Giuseppe, da dove, dopo aver seguita per breve tratto verso sud la strada per Pistoia, raggiunge, in direzione ovest, la strada per Villa Sbertoli poco a sud di quota 109; segue per breve tratto questa strada verso sud e a quota 92 segue la carreggiabile che giunge a quota 89, indi per un sentiero verso ovest raggiunge il T. Brana. Da qui il limite coincide, verso nord, col T. Brana fino a Burgianico (quota 99), per seguire poi la strada che per quote 118 e 114 raggiunge, in direzione ovest, la S.S. n. 66; risale detta S.S. fino al Ponte Calcaiola, attraversa l'Ombrone ed in prossimità del km 41 segue verso sud la carrareccia per Forretta, indi la strada per Gello, C. Gelli, Villa Gonfiantini, quota 100, S. Giorgio e, raggiunti la strada per Ponte alle Tavole, la segue per breve tratto verso ovest fino al ponte sul Rio Tazzera (quota 86). Da detto punto il limite segue, in direzione sud, il Rio Tazzera e subito dopo C. Torbecchia piega ad ovest sulla strada che per quote 84, 95 e 83 si allaccia, a quota 90, sulla strada per S. Pietro in Vincio; segue per brevissimo tratto questa strada verso sud-est per poi seguire la carrareccia che raggiunge il Rio della Fallita a quota 78; indi segue il Rio della Fallita fino al suo incontro con la strada per S. Pietro in Vincio, con la quale il limite si identifica fino alla curva

a sud dell'abitato, in prossimità del T. Vincio. Qui il limite attraversa il T. Vincio, segue poi la strada che per quota 72 si innesta, a quota 68, sulla strada Pistoia-Serravalle con la quale si identifica fino a S. Maria Spazzavento; indi segue verso sud la strada che a quota 69 attraversa l'autostrada Firenze-Mare e il T. Stella. Da questo punto (quota 69) il limite si identifica verso sud-est con T. Stella fino a quota 40 dopo Ponte Valenzatico, ove si immette, in direzione sud e per breve tratto, su un affluente del Fosso Stella; indi dall'incrocio sul Fosso Colecchio segue quest'ultimo fino a raggiungere il confine provinciale Firenze-Pistoia; si identifica quindi, in direzione sud-ovest, col confine provinciale fino a raggiungere Cerbaia, punto di partenza della descrizione.

Provincia di Siena

Territorio A

La linea che delimita la zona di produzione ha inizio nel punto di incontro dei confini provinciali di Firenze, Siena e Arezzo, in prossimità di Badiaccia in Comune di Radda in Chianti.

La linea suddetta si identifica, verso sud-est con il confine provinciale Siena-Arezzo fino a Monte Longo ove incontra il confine comunale di Castelnuovo Berardenga che segue prima in direzione sud-ovest, indi in direzione ovest fino al T. Arbia ed ancora verso nord sul T. Arbia fino a quota 198. Da qui la linea volge a ovest sulla strada per Vico d'Arbia, C. Bianca, Pieve Bozzone e, attraversato il T. Bozzone, volge a sud sulla carreggiabile per il Tinaio, C. il Colle fino all'innesto con la S.S. n. 73; segue quest'ultima S.S. verso est per breve tratto e dopo Ruffolo piega a sud sulla strada per Abbadia, Villa Andreina e alla Fattoria Renaccio piega ad ovest e a nord sulla strada di S. Pietro a Paterno e Bucciano. Da qui la linea di delimitazione risale ancora sulla strada per Siena e tra Bucciano e C. il Poggio, per una strada campestre, raggiunge il Borro Ribucciano, lo attraversa e segue verso ovest, la strada campestre per C. Bocci e la Coroncina, fino a innestarsi sulla S.S. Cassia; percorre verso sud la Cassia per circa 200 metri per poi volgere ad ovest lungo la strada campestre che raggiunge il T. Tressa nei pressi del M. di Sotto (quota 202); segue verso sud per breve tratto il corso del T. Tressa, indi si immette sulla Strada per Doglia e il Sorbo (quota 258). Raggiunto il Sorbo, la linea prosegue a sud sulla strada per C. Vannini, C. Colombaio, attraversa il T. Sorra a quota 208, raggiunge Fogliano Grosso e C. l'Olmo, si immette e segue la strada per Podere S. Croce, La Pace, C. il Pino, S. Salvatore a Pilli e Brucciano e a quota 190 si innesta sulla S.S. n. 223 che segue verso nord fino al Km 11; qui devia verso ovest lungo la strada per C. Cavaglioni e Casalta; percorre per breve tratto la strada per S. Rocco a Pilli, indi devia ad ovest sulla strada che passando per C. S. Mattia e ad ovest di Casalvento raggiunge C. S. Anna, prosegue ancora fino alla strada per Poggio alle Lame ed Ampugnano che percorre fino ad Ampugnano (quota 227). A questo punto la linea di delimitazione volge a sud lungo la carreggiabile per C. Nuova e i due Ponti e da qui segue la strada che partendo da quota 187 e passando da quota 192 si innesta, a quota 200, sulla S.S. n. 73; segue questa fino a Rosia e piega poi a sud sulla strada per C. Borgia, C. Bellaria, M. Serravalle; attraversa a nord di Bagni il F. Merse, passa da quota 250 e giunge a nord de Il Casone; segue ancora per breve tratto la strada fino ad incontrare e seguire il Borro che sfocia sul T. Merse immediatamente a sud ovest di C. Martellino. La linea di delimitazione segue quindi il F. Merse fino all'ansa posta a sud del Podere Montestigliano da dove prosegue lungo la mulattiera che passa ad est di Poggio l'Alberino, tocca il punto trigonometrico di Poggio Siena Vecchia (quota 525) e a M. Acuto (quota 402) ripiega a sud passando ad est di C. Laiole e a quota 443; da qui la linea si identifica, verso nord, col confine comunale Sovicille-Chiusdino e successivamente con quello Sovicille-Casole d'Elsa fino ad incontrare la S.S. n. 73 a quota 303. Da detto punto la linea si identifica con la S.S. n. 73 fino al km 17,700 circa ove devia a sud-ovest sulla strada che, passando da Osteria delle Macchie e da Podere Cetina Scura, si allaccia alla strada per Radicondoli; segue questa strada in direzione ovest fino al km 25,250 circa per poi deviare a nord-ovest sulla strada per Mensano e Podere Casale. Il limite segue quest'ultima strada fino al bivio di quota 399, ove ripiega a nord sulla strada per C. S. Maria fino a quota 367; qui abbandona la strada per seguire a est la mulattiera per C. Cetinaglia, quota 284, C. Monterotondo, quote 229 e 252 e a quota 220 si immette sulla strada per Casole d'Elsa; la linea segue questa strada verso ovest fino a quota 286 ove volge a sud-ovest lungo la strada che passa per C. Bassa e a quota 231 segue il sentiero per C. Rondinicchio (quota 289). Qui la linea volge ad ovest lungo il sentiero che passa per quota 232 dove si immette sulla campestre per quota 227 e fino a quota 268 e poco dopo si immette sulla strada che proviene da Casole d'Elsa; segue quest'ultima strada verso sud-ovest fino a quota 200, dove incontra il T. Sellate; segue il torrente verso nord risalendo fino ad incontrare, nei pressi del Podere Baracca, il confine provinciale Pisa-Siena col quale si identifica per breve tratto fino ad immettersi, ad est del Podere Scopicciolo, sulla carrareccia che verso nord-est incontra a quota 327 la strada per Cavallano. La linea di delimitazione segue detta strada fino al quadrivio di quota 255 e poi la strada per Lucciana fino ad incontrare, a quota 302, il confine comunale Casole d'Elsa-Colle Val d'Elsa; segue questo verso ovest fino al confine provinciale Siena-Pisa col quale si identifica verso nord per proseguire poi con quello Siena-Firenze fino alla località Baldaccia, punto di partenza della descrizione.

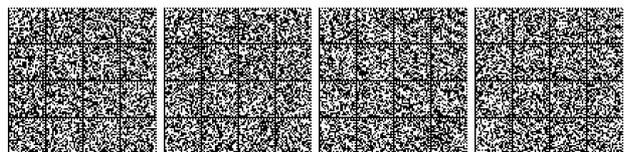
Territorio B

La delimitazione ha inizio in località Filetta nei pressi di Bagnaia, al km 5 della strada statale n. 223. Da qui il limite volge a nord-est lungo il confine di comune che segue fino ad incontrare la strada Bagnaia-Grotti; segue verso est detta strada fino a Casa Succhiello (quota 375), qui l'abbandona per immettersi sulla campestre che volge a nord fino al podere Noceto e da qui sulla carreggiabile, verso nord e poi verso est, giunge a Stine Alte.

Da questo punto il limite volge ad est, e con due linee rette successive, giunge a Parmolaga e le Ville di Corsano; volge quindi a nord-est lungo la strada fino a quota 278, per immettersi poi sulla campestre che passa da Belvedere e giunge a Casa Fornace. Da questo punto con una linea retta il limite raggiunge l'incrocio stradale di quota 231 dove si immette sulla strada che in direzione sud-est giunge a quota 253. Qui il limite volge a sud lungo la strada per Casa S. Lucia (quota 306) e passando per quota 314 giunge a Barattoli, indi al quadrivio di quota 272. Il limite, in direzione sud-est, sempre lungo la strada, raggiunge a quota 327 il confine comunale di Murlo che segue fino ad incontrare la confluenza del Torrente Crevole nel Fiume Ombrone, a sud di La Befa (quota 121).

Qui il limite volge ad est seguendo l'Ombrone ed il confine comunale di Montalcino fino ad incontrare la ferrovia a quota 251, oltrepassa la ferrovia e, seguendo sempre il medesimo confine comunale, giunge a quota 260; qui volge a sud-est e, sempre sullo stesso confine comunale, passa in prossimità di Celamonti ed arriva al Torrente Asso, torrente che il limite segue fino alla confluenza con il Fiume Orcia (quota 185). Da qui segue ancora verso sud il confine comunale di Montalcino fino a raggiungere, a quota 154, il confine provinciale Siena-Grosseto che segue risalendo il Fiume Orcia fino alla confluenza con il Fiume Ombrone. Da questo punto il limite volge a nord seguendo il confine di provincia fino a quota 118, dove il Torrente Farma confluisce con il Fiume Merse; da qui il limite volge a nord seguendo il confine comunale di Murlo fino alla località Filetta, punto di partenza della descrizione.

Territorio C

La delimitazione ha inizio nei pressi del Podere Monteluco (quota 576) a sud di P.gio Capanne, in Comune di Rapolano Terme. Da qui il limite volge a sud-est lungo la carrareccia che per quote 535 e 530 arriva a quota 519, dopo la quale segue il breve tratto di mulattiera che arriva a nord-est di Le Bandite, si inserisce sulla strada che passa per quote 449 e 439 fino a giungere al Podere La Montagna ed al bivio per l'Osteria, dove risale a nord-est fino al Molino del Calcione; volge quindi ad est lungo il confine provinciale Siena-Arezzo fino ad incontrare la strada Rigomagno-Lucignano a quota 280. Il limite scende poi a sud-ovest lungo la strada per Rigomagno fino alla stazione ferroviaria omonima, da dove segue verso sud la ferrovia fino ad incontrare il confine comunale Montepulciano-Chiusi, circa 400 metri prima della stazione di Chianciano. Da questo punto il limite segue a sud-ovest il confine comunale fino a giungere sul Fosso Monico a quota 258, per immettersi poi sulla strada campestre che porta a Poderi Boncini, Podere Fornaccio, quota 294, C. Palazzo, C. Rosa e quota 259 fino a raggiungere, a quota 261, la strada per Chiusi. Il limite percorre verso sud detta strada fino al bivio per Dolciano; ripiega sulla strada per Dolciano, C. Garella, Podere Paccianese, quote 277, 257 e ad est di quota 267 incontra la ferrovia che segue per breve tratto fino a quota 261; qui si immette sulla strada per Chiusi e la percorre verso sud fino al bivio di quota 40; segue poi la mulattiera per il Podere S. Felice, Podere Bagnolo (quota 288) indi segue la strada per Poggio Gallina, stazione di Chiusi, Villa Maccari, S. Fiora, Molino dell'Oppio, e fino ad incontrare il confine comunale che segue fino al T. Astrone (quota 267). Da qui il limite segue in direzione sud, il T. Astrone fino ad incontrare a quota 251 il limite provinciale col quale si identifica verso sud fino al Fosso Stabbiano; segue quindi verso ovest detto fosso fino alla strada per S.M. Assunta; segue quindi questa strada per poi proseguire su quella per Fighine e Croce di Fighine. A Croce di Fighine (quota 731) il limite devia a nord-ovest sul sentiero e sulla mulattiera che passando dal Podere Vetricchina di Sotto, si inserisce sulla strada S. Casciano dei Bagni-Camposervoli; segue detta strada in direzione nord fino ad incontrare, dopo quota 443 prima di Podere Ulivi, un sentiero, che a C.

Belichi (quota 529) si ricollega con la strada per Camposervoli, strada che segue fino a C. Ferretti (quota 492). Da qui il limite prosegue sulla mulattiera per C. Fallerine e con una serie di linee rette passa per C. al Sole III (quota 407), C. S. Rocco (quota 23), del Soldato (quota 338), il Pollaiolo (quota 378), Patarnione (quota 340), Poggio Olivo (quota 434) e Valle d'Oro II ove segue la carrareccia che dopo S. Stefano (quota 540) si immette sulla strada per Sarteano a quota 565. Da questo punto il limite segue a nord la strada fino a Sarteano passando per Montarioso Boccacciano I e II, Fonte Viera; da Sarteano prosegue a nord-ovest sulla strada che ad ovest di la Pedata incontra la S.S. n. 146. Il limite coincide con la S.S. n. 146 fino a Chianciano Bagni; da qui segue poi la strada che per quote 548 e 457 giunge a la Foce, indi segue la mulattiera che dal centro abitato di la Foce raggiunge, per quota 652, 710 e per il Poderuccio, il confine comunale Chianciano-Sarteano e lo segue in direzione sud-ovest fino al T. Miglia. Qui il limite risale a nord il T. Miglia fino ad incontrare il confine comunale Montepulciano-Pienza col quale poi si identifica fino al suo incontro con la strada per Monticchiello; segue tale strada fino a sorpassare Monticchiello e al quadrivio di quota 477 ripiega a nord-ovest sulla strada che passando alla periferia sud di Pienza, in località Boccaceroello, si immette sulla S.S. n. 146; segue questa verso nord fino al bivio di Pietrafitta; procede poi verso nord lungo la strada per Castelmuzio fino al confine comunale che coincide con il T. Toma, lo segue, poi verso nord segue ancora il confine comunale Torrita-Trequanda e Sinalunga-Trequanda fino ad incontrare la strada Miciano-Novolo. Lungo quest'ultima strada, il limite raggiunge Trequanda dove si immette sulla strada campestre per Colle; raggiunge Petrera e proseguendo verso nord sulla strada per Sole, Piazzolini, Castelnuovo Grilli e Panico, raggiunge, a Poggio Cannelle (quota 443), il confine comunale Rapolano-Asciano col quale il limite si identifica fino al Borro della Puzzola (quota 282); prosegue poi sulla strada per S. Andrea e Serre di Rapolano fino ad incontrare, a quota 306, la strada per la stazione di Rigamagno; segue detta strada verso sud fino alla ferrovia con la quale poi si identifica fino all'incrocio con la strada che per Vignaccio, Podere Curtone e Podere Sodo, aggira ad ovest l'abitato di Poggio S. Cecilia e a quota 394 procede a nord sulla strada per Podere Palazzetta e S. Maria in Ferrata fino in prossimità del Podere Monteluco, punto di partenza della descrizione.

Territorio D

Il limite inizia al ponte sul T. Foenna in prossimità di Poggiolo, a nord-est di Sinalunga; segue poi la strada per Fornaci, Poggi Gialli e, subito dopo il ponte sul Fosso Busso, l'abbandona per seguire la carrareccia che per quote 265 e 263 giunge al confine tra le province di Siena e Arezzo; il limite segue questo confine verso est e verso sud-est fino a quota 249 ove incontra la strada per Bettolle che segue fino al Podere del Forno (quota 278), da qui per un sentiero e una strada raggiunge direttamente, a quota 252, la strada per Bettolle e con una linea retta raggiunge le Case di Poggio.

Da questo punto il limite segue la strada per il Casato ove risale poi la strada per Bettolle fino alla periferia dell'abitato; poi volge ad ovest lungo la strada per Guazzino e Pieve; abbandona detta strada al ponte sul T. Foenna (quota 265) e, risalendo verso nord detto Torrente, giunge a Poggiolo, punto di partenza della descrizione.

Decreto ministeriale 31 luglio 1932 *Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 9 settembre 1932

Zona di produzione del Montalbano

Anche questa zona amministrativamente è compresa in parte nella provincia di Pistoia ed in parte in quella di Firenze. Incominciando dalla descrizione dei confini dalla parte appartenente alla provincia di Pistoia, si prende come punto di partenza l'estremo limite orientale rappresentato dal punto che corrisponde al crocicchio del Fosso di Colecchio con il limite provinciale tra la provincia di Pistoia e la provincia di Firenze. La linea di confine fra le due zone del Montalbano segue il confine tra le due province, fino al punto che corrisponde all'intersezione di tale limite provinciale con la strada provinciale che da Lamporecchio conduce a Cerreto Guidi.

Da questo punto il confine risale la strada provinciale accennata, verso Lamporecchio, fino all'incrocio, sulla sua sinistra, con la strada che conduce alla frazione di Castel Martini in Comune di Larciano. Il confine su tale strada corre fino al crocicchio, ove esiste un indicatore stradale in pietra, con la strada denominata «Via della Colonna» e che conduce a S. Rocco di Larciano.

Da S. Rocco il confine prosegue per la strada denominata «Via Biccimurri» fino al punto che corrisponde al crocicchio con la strada che da Cecina in Comune di Larciano, va al Castel Martini pure di Larciano.

Dal crocicchio indicato, il confine piega a destra e prosegue sulla strada denominata «Cecinese» fino al crocicchio con la strada che conduce alla località «Pozzarello» frazione del Comune di Monsummano; taglia la strada che da Montevettolini conduce a Cintolese, frazione del Comune di Monsummano, e prosegue fino al luogo detto «Vergine del Pino», che indica il crocicchio con la strada provinciale di Monsummano.

Da questo punto, la linea di confine volge verso nord-est seguendo da prima il corso del Rio della Grotta, fino alla Grotta di Monsummano. Di qui risale il rio fino a quota 227, dove incontra la carrareccia che per quota 382 porta a quota 493 (Ca' Belvedere); di qui per una linea virtuale passante per la Villa delle Grazie tocca quota 304, dove incontra una carrozzabile, che passa da quota 226 e, per Villa Montegattoli (quota 228), incontra il confine amministrativo fra il Comune di Serravalle e quello di Pistoia. Seguendo sempre detto confine nonché il torrente Stella, si giunge alla località detta «Ponte sul torrente Stella a Valenzatico». Poi, dal Ponte di Valenzatico, il confine prosegue per la via denominata «Vecchia Fiorentino» fino al «Ponte sul rio di Campano». Quindi prosegue ancora per il rio di Campano e per il fosso di Colecchio fino al confine della Provincia alla località denominata «Botte sotto il rio Barberoni», ossia al punto est in principio citato e che chiude il perimetro della zona del Montalbano appartenente alla provincia di Pistoia.

Procedendo alla descrizione del confine della parte compresa in provincia di Firenze, si prende come punto di partenza l'estremo limite meridionale costituito dall'abitato di Capraia. Di qui il confine segue la strada carrozzabile per Limite fino a questo paese, passando per Osteria Morona, Castellina, La Pieve.

Dal limite lungo la carreggiabile si passa da S. Martino, «Il Colle» (quota 84), Carboncino, incontrando in quota 87 e nei pressi del cimitero, la carrozzabile che proviene da Collegonzi. Lungo quest'ultima passando per «Le Piagge» (quota 82) si giunge sotto Villa degli Inglesi e s'incontra la carreggiabile che attraverso il rio d'Ansano immette nella carrozzabile che conduce a S. Ansano. Si prende quindi questa rotabile e passando per Casa Fabbrica, Casa Lucardi, sotto Villa Martelli, si giunge all'altra carrozzabile che porta a Vinci. Percorrendo quindi la carreggiabile che passa per quota 72, per Casa Mazzantina, s'incontra il confine provinciale fra Firenze e Pistoia nei pressi di Casa Barzi.

Si segue il confine fra le due provincie da Ca' Barzi a Ca' Barberoni. Di qui la carreggiabile si immette nella carrozzabile presso Casa Vannucci, e seguendo questa passando per la «Palazzina», si giunge a Seano e quindi a Ponte Rosso, Montecchio Vecchio, Podere di Casale di Sopra, «Le Croci», Petraia (quota 105) e al tabernacolo posto sul bivio di Villamagna. Seguendo la diramazione di destra, e passando sotto il Castellaccio s'attraversa Borro di Montiloni, si passa da Casa Attucci, Calcinaia, Torre di Calcinaia, Podere La Consuma, «Le Corti», Comeana e calando quindi nel torrente Ombrone. Si discende il corso del torrente giungendo al suo sbocco nel fiume Arno.

Il confine sud-est della zona è segnato dal corso dell'Arno, che seguendo la Chiusa della Gonfolina, giunge Capraia, chiudendo quivi il perimetro della zona stessa.

Zona di produzione della Rufina

Si prende come punto di partenza della descrizione dei confini di questa zona, la confluenza del fiume S. Godenzo con un affluente di destra proveniente da Poggio S. Croce (quota 584), in prossimità della pietra miliare M. 22 posta nella via maestra S. Godenzo-Dicomano.

Si discende lungo il fiume suddetto, si passa sotto il ponte della rotabile S. Godenzo-Dicomano, si costeggia il mulino Vicolagna fino ad arrivare alla mulattiera di Frascole, che si risale fino nei pressi di Casa Cansana. Qui giunti si abbandona la mulattiera e si prende il sentiero che passando a sinistra di quota 470, incontra la mulattiera che porta a Casa del Poggio nel punto in cui sorge la croce. Dalla croce, per un ruscello si scende nel fosso della Fornace e per un altro suo affluente si risale fino nei pressi di Casa Petrognano (quota 593), incontrando il sentiero che porterà, passando sotto «Il Casone» ed attraverso la carrozzabile che porta a Londa, nel fosso di Cornia nei pressi di quota 246. Si risale quindi il torrente e costeggiando prima il Mulino di Gorazzaio e quindi il Mulino del Piano, si sottopassa la carrozzabile di Londa e si giunge fino sotto Petroio. Qui si abbandona il fosso di Cornia e a mezzo di un sentiero ci si porta di casolare in casolare fino a «Il Palazzo» e a Vallepiano. Da Vallepiano, prendendo il ruscello sottostante si cala nel fosso di Rincine, se ne discende il corso per circa 200 metri e quindi si risale per un suo affluente di sinistra fino al cimitero di Caiano. A Caiano si prende la mulattiera che per Casa Nuova porta al «Tiglio» dove, a mezzo di un ruscelletto si arriva nel sottostante fosso di Uccione, che si discende per circa metri 250 e cioè fino alla sua confluenza con il torrente che viene giù da Castello. Si risale quest'ultimo fin sotto al Ca-

stello (quota 595) e quivi si abbandona, prendendo un piccolo fosso che si risale per la lunghezza del suo corso fino a ridiscendere nuovamente per mezzo di un altro ruscello e passando sotto Casa Scassi, nel torrente Moscio. Si percorre il letto del torrente fino a circa metri 200 dall'abitato di Londa e quindi si abbandona per seguire un suo affluente di sinistra che si risale fino a giungere nei pressi di un casolare isolato da dove, a mezzo di un sentiero e quindi di una mulattiera, si giunge a Casa Rocca Secca. Da Casa Rocca Secca seguendo la mulattiera si passa da Sassineta, Caselle, incontrando la carreggiabile Turicchi-Rata in prossimità di quest'ultima. Si prende la suddetta carreggiabile e in direzione di Turicchi si percorrono su di essa circa metri 400 dopo i quali si abbandona prendendo il sentiero che ci porta giù nel rio Querceto. Si discende il rio fino ad incontrare il confine comunale fra i comuni di Rufina e Londa. Si segue il suddetto confine e passando vicino all'Oratorio di Rugiano si arriva fin sopra a Casa Monte, dove si abbandona per scendere normalmente nel sottostante rio Casini.

Si segue il torrente fino ad incontrare la mulattiera proveniente dall'Oratorio di Rugiano che ci porta a Castiglioni. Da Castiglioni, sempre lungo la carrozzabile passando da Petrognano, Fonte Doccia, Villa Baldini, Pinzano, Pomino, Fattoria del Palagio, Casa Querce Grossa (quota 615), Vallilunga, Tosina, si giunge fino a circa metri 200 da Borselli, dove si prende la mulattiera che porta a Casa Valle e girando attorno a Poggio Boscone, si entra nella strada maestra della Consuma nei pressi di quota 587.

Si prosegue fino a Diacceto sulla via maestra e quivi giunti si abbandona per seguire la carrozzabile che passando da Villa Pozzo ci porta a Pelago. Qui, anziché entrare nell'abitato, vi si gira sopra prendendo la carreggiabile che attraverso il torrente Vicano di Pelago passa per Podere Ceti e ci porta nella carrozzabile proveniente da Pelago.

Di qui costeggiando a nord l'abitato di Pelago, e scendendo il corso del torrente Vicano di Pelago, si incontra la strada maestra Rignano-Pontassieve. Seguendo questa strada, si incontra Casa Podere Arno (quota 130), arrivando alle Fabbriche di cemento, dove si abbandona la provinciale che per Dicomano-S. Godenzo porta a Forlì, ai Frati, passa sul Ponte Vecchio sopra la Sieve e girando a nord dell'abitato di Pontassieve rientra nella via maestra che porta a Firenze nei pressi di un cimitero (località «Il Gobbo»). Si prosegue sulla medesima strada fino ad arrivare al sottopassaggio con la strada ferrata. Quivi giunti, si abbandona la via maestra, e si segue la linea ferroviaria, fino all'incrocio del Borro delle Sieci (quota 80), nei pressi dell'abitato omonimo, e risalendo il corso d'acqua per Torricella, Fornace, Molino Laura (quota 81) si giunge a Mulino del Piano ed alla sua confluenza con il fosso di Rimaggio. Si risale quest'ultimo e passando per Casa Montebello (quota 155), punto in cui si sottopassa la carrozzabile Mulino del Piano-Doccia, girando ad ovest di Strombaccia e di Paroga, si giunge alla sua confluenza con un suo affluente di destra. Si risale lungo quest'ultimo e sottopassando la carrozzabile Fornello-Mulino del Piano si giunge, nei pressi di Sortigallo, ad incontrare la mulattiera che conduce a Pietrimaggio (quota 506). Di qui si prosegue sino ad incontrare la carrozzabile che proviene da Galiga, sotto quota 534. Si segue per breve tratto quest'ultima (circa metri 400) e giunti a quota 520 si abbandona per seguire la mulattiera che passa per le Casacce (quota 435), «La Sturaia» (quota 339), dopo circa metri 100 dalla quale si prende il sentiero che scende a un affluente del torrente Argomenna. Si giunge quindi in quest'ultimo torrente e lo si risale fino ad un mulino ove si prende il corso di un suo affluente che porta fino a Casa Giardino. Qui si prende la carreggiabile che porta ad Acone e la si abbandona circa 200 metri sotto il cimitero omonimo per prendere la mulattiera che passa da Lastro, quota 514, Casa Morra (quota 470), e dopo poco, anziché seguire per Casa Brucoli, si prende il sentiero che cambiandosi presto in mulattiera porta giù nel torrente Uscioli. A mezzo di un piccolo ruscello si risale a Barberino dove prendendo la mulattiera si intersica in quota 597 il confine comunale fra Dicomano e Rufina. Si risale il suddetto confine per proseguire poco oltre sul confine comunale fra Vicchio e Dicomano sul quale si giunge ad incontrare la carrozzabile che da Dicomano porta a S. Martino a Scopeto (quota 340). Si segue quindi la carrozzabile in direzione di Dicomano, giungendo al fiume Sieve in corrispondenza del traghetto. Si attraversa il fiume e si entra nella carrozzabile Dicomano-Vicchio che si segue fino al ponte del Fosso Cantalupo (quota 160). Qui si prende a risalire il sunnominato fosso e passando sotto a Vigna alla Corte, quota 301, Casolare di quota 291, si giunge sotto Orticaia e ad un suo affluente di sinistra che si risale fino ad incontrare la mulattiera che da Frusinaia porta a «La Villa». Si segue la suddetta mulattiera e giunti a metri 100 da Casa il Lago si prende il sentiero che passando vicino all'Oratorio di quota 442 ci porta fin su Poggio Santa Croce (quota 584) dal quale si scende giù per il sottostante torrente nel fiume S. Godenzo nel punto d'inizio della descrizione dei confini di questa zona.

Zona di produzione dei Colli Fiorentini

Si prende come punto di partenza della descrizione dei confini di questa zona, l'incontro dei tre comuni di Carmignano, Signa e Lastra a Signa sulla sinistra dell'Arno in prossimità della stazione ferroviaria di Carmignano. Di qui si prende la via Pisana fino al ponte Macinaia, seguendo quindi la carrozzabile che passa per le Corti, Granchio, Bellosguardo (quota 180), dove prendendo la carreggiabile si passa sotto Poggio Fantoni e si giunge a Villa d'Avanzo. Si segue quindi la carrozzabile che passando dai Macelli, Lastra a Signa, Santa Maria a Castagnolo, Fornaci, S. Ilario, Villa Tassinari entra nel borro Vallimonte che si segue fino al suo sbocco nel torrente Vingone.

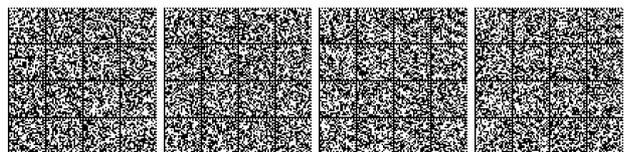
Si risale quest'ultimo passando da Ponte Riccardi, Ponte del Moretto, Casa Pastacardi, Casa Laschina, «La Mantellina», Casa Vingone, giungendo a Ponte Vingone (quota 56) dove si prende la via maestra che per Quattro Madonne e passando da Scandicci, incontra il fiume Greve. Si risale il corso del medesimo passando da Ponte all'Asse (quota 54), «La Gora», e giunti alla sua confluenza col torrente Ema, si abbandona per quest'ultimo arrivando alla sua confluenza col torrente di Certosa nei pressi di Galluzzo. Sempre lungo il torrente Ema si prosegue incontrando Ponte Nuovo (quota 63) Ponte a Tozzi e «Le Cascine del Riccio» (quota 70), Ponte Rosso (quota 79) e giungendo a Ponte Ema (quota 78). Qui si abbandona il torrente e dopo aver seguito per circa m. 500 la strada che conduce a Grassina, si prende la carrozzabile che passa per Bagno a Ripoli (quota 77), Villa Giovannoni, Quarto (quota 86), «l'Olmino» (quota 113), Villa Brogi, Rimaggio, Villa Gerini (quota 105), Badia e Candeli (quota 89). Da questo punto il confine segue breve tratto quello amministrativo fra i comuni di Fiesole e Bagno a Ripoli, fino a incontrare la ferrovia Pontassieve-Firenze. Corre lungo di essa fino all'incrocio col torrente Mensola (quota 59). Si risale il corso del torrente Mensola fino ad arrivare a Ponte a Mensola, dove si prende la strada maestra che porta a Firenze fino ad arrivare a Coverciano. Qui si abbandona pe r seguire il confine comunale fra i comuni di Firenze e di Fiesole, che passando a monte di «Maiano di Sotto» a valle del «Giardino» (quota 117), e da S. Domenico, scende giù nel torrente Mugnone.

Si risale il corso del torrente fino a giungere a Ponte alla Badia, si entra nella via Faentina, sempre lungo la quale si passa da Pian di Mugnone, «Le Caldine», la «Querciola», Bottega dell'Olmo, fino a giungere a quota 503 all'incontro cioè con la carrozzabile proveniente da Bivigliano e con l'altra che porta a Mulin del Piano e a Santa Brigida. Si prende quest'ultima passando da Casa Alberaccio (quota 546), Colonne, Massetto, Roncolino, «Le Lucole», Santa Brigida, Doccio, Villa Neri a Fornello, dopo il quale si prosegue ancora per circa metri 600 per poi abbandonare la carrozzabile e seguire, più a monte, prima la carreggiabile, e poi la mulattiera che passa per Sportigallo, Pietrimaggio (quota 506).

Da questo punto il confine s'identifica con quello della zona della Rufina, già descritto, fino nella prossimità di Pelago.

Seguendo la carrozzabile proveniente da Pelago, si passa da Paterno (quota 393) e si arriva a Ponte Pagiano, dove si discende per il torrente Vicano di S. Ellero fino ad arrivare al punto d'incontro con un affluente di sinistra che viene risalito, fino ad arrivare nuovamente alla carrozzabile di Pelago. Su di essa, passando per la Fattoria di Pitiana, si giunge a Donnini, dove si prende la carrozzabile che porta a Reggello e sempre lungo la stessa si passa per Pitiana, Villa Albero, Mulin dell'Albero, Casa Riva, S. Donato, Mulino della Romola, Villa Graffi, Pietrapiana e Caselli. Qui giunti ci si porta sopra la strada seguendo la mulattiera, fino ad incontrare il primo affluente di destra del borro Rota, lungo il quale si scenderà nella carreggiabile che ci porta a Reggello.

Da Reggello, seguendo la carrozzabile posta a sinistra del borro Cascese e passando presso Camprenna si arriva a quota 342 nei pressi di Tallini, dove riprende la carrozzabile che porta a Pian di Scò. Si segue quest'ultima attraversando il borro Rifontolano fino ad incontrare il confine provinciale fra Firenze ed Arezzo a quota 340.

Si segue quindi il suddetto confine sino a Vaggio; di qui si prosegue sulla strada carrozzabile proveniente da Figline Val d'Arno per circa metri 250 (quota 174), e quindi si prende la carrozzabile che porta ad Ostina. Da Ostina si scende nel sottostante torrente Rediluco e si risale lungo la carreggiabile che porta a Sant'Andrea a Cascia. Giunti nei pressi del podere Renzi, si abbandona la carreggiabile e passando sotto quota 267 si arriva alla carrozzabile che da Ponte Olivo porta a Sant'Andrea, giungendo fin quasi a quest'ultimo (quota 300). Quivi a mezzo di un sentiero, si cala nel borro Soccini, e lo si discende fino ad arrivare alla carrozzabile che da Ponte Olivo porta a Cancelli, lungo la quale si giunge fino a Castellina Vecchia. Si lascia Castellina Vecchia, si discende nel fosso della Tornia per quindi risalire immediatamente , nella carreggiabile che per Fondoli e quindi per una strada poderale ci

porta nella carrozzabile che da Cancelli conduce a Rignano. Si segue questa ultima girando attorno a Casa Costa (quota 267) e passando per quota 201, quota 155, Casa Leone, Palazzetto, si arriva fino alla diramazione (quota 127) che porta a S. Donato, passando per Carraia e Vallilunga. Si segue quest'ultima fin sotto il Roncicatoio, quivi la si abbandona per risalire al medesimo e quindi ridiscendere nella carreggiabile che passando sotto a quota 226, giunge alla carrozzabile che unisce le frazioni di Leccio e Sanmezzano a S. Ellero. Si prende quest'ultima e passando presso quota 125, Casino, Podere Marnia e mantenendosi paralleli al corso del torrente Marnia si giunge ad incontrare (quota 110) la via maestra che da Rignano per Pontassieve porta a Firenze.

Si segue la suddetta strada e mantenendosi spesso in vicinanza della riva destra dell'Arno, si passa da S. Ellero e dalla sua stazione ferroviaria, da Casa Buonriposo, Canicuccioli, Casellina e s'attraversa l'Arno in corrispondenza del Mulino Massolina. Qui si prende la carrozzabile che passando sul ponticello di quota 123 giunge alla fattoria Casolari dove, seguendo una strada campestre e quindi un sentiero, si passa girando sotto «La Torre», dai casolari di quota 180 giunge ad una carreggiabile che ci porta a Cogranuzzo (quota 231) e Casa Colle (quota 251). Da Casa Colle lungo una strada campestre che poi si cambia in sentiero, si scende giù nel fosso di Pagnano per risalire immediatamente con una strada campestre a Casa Riciosani (quota 196) e proseguire, passando da casa di quota 261, e a valle della Fattoria di Pagnano e di Bombone, per Case Fantoni (quota 264), case di quota 240, arrivando così fino a «Sezzano di Sopra» e alla carrozzabile che porta a Rignano. Da questo punto si scende nel sottostante fosso per risalire poco dopo lungo un suo piccolo affluente di destra ed arrivando così fino alla strada campestre che porta al casolare di quota 239 e quindi nel sottostante fosso, il cui corso si discende fino alla sua prima confluenza per risalire per l'altro affluente, fino ad incontrare la strada poderale che passando dalla casa di quota 240 (metri 500 circa a valle di Santa Maria), giunge a casa Verazzano e a casa quota 207. Si discende poi nel fosso della Mollaia e si risale sempre lungo la strada campestre a Casa Albiera, Corsignano, casa di quota 225, s'intersica la carrozzabile che dalla Chiocciola porta a Rignano, si passa per Casa l'Olmo, si giunge così all'Oratorio posto sulla carrozzabile, diramazione della sunnominata.

Si risale lungo questa strada fino ad arrivare sotto le Case di Poggio Francoli; qui si abbandona per prendere la carreggiabile che scende nel fosso delle Formiche e quindi cambiatasi in carrozzabile prosegue passando sotto Case le Lame (quota 191) fino a Rimaggio (quota 177), dove si abbandona per risalire il corso del fosso del Massone per circa metri 500, prendendo quindi la mulattiera che passa dal cimitero di Olmeto. Al cimitero suddetto si lascia la mulattiera e si scende nel rio dei Bagnani lungo un affluente del medesimo, e dopo averne disceso il corso per un 200 metri per mezzo di una strada campestre passando da «La Colombaia», si arriva a S. Lorenzo a Cappiano, da cui si discende lungo il fosso di Cappiano fino alla confluenza col fosso dell'Entrata. Si risale quest'ultimo fino a giungere alla carrozzabile proveniente dalla Villa Entrata, e si segue la medesima passando da «La Spagna» (quota 269), La Taverna, Casa Torricella, Fattoria di Loppiano, incontrando la carrozzabile che viene giù da Brollo e da S. Pietro al terreno nei pressi di S. Vito. Si risale quest'ultimo passando dal cimitero di S. Vito, e arrivando al borro di Rimaggio, che si segue per circa metri 300, dove prendendo la mulattiera e quindi la strada campestre, si passa per Casa Bonallo (quota 324), Casa Bonaluzzo, incontrando quindi un affluente di borro di Rimaggio nei pressi di un mulino, ed arrivando alla carrozzabile che da Brollo conduce a Figline Val d'Arno. Si segue questa carrozzabile passando da Casa Borre, Casa Bellosguardo, Casa Puccetto e prendendo quindi la strada campestre che porta a Casa il Bagno e al borro di S. Biagio. Qui giunti si risale per un affluente di quest'ultimo e dopo circa metri 500 si prende la campereccia che passa da Casa Cavalupi, Villa Pescialunga e incontra la carrozzabile che viene giù da S. Martino. Si abbandona la strada e si scende lungo un suo affluente nel borro delle Granchie per risalire immediatamente dall'altra sponda lungo una costa e ridiscendere per un fosso nel borro di S. Anna. Si risale il torrente e sotto Villa Norcenni lo si abbandona per risalire alla medesima. Da questa Villa lungo la carrozzabile si attraversa il borro di Ponte Rosso e si giunge ad un casolare isolato, dove lasciata la strada si scende nel sottostante fosso e si risale a Casa Golfonaia. Da Casa Golfonaia lungo la carrozzabile che passa sotto quota 270 si arriva a Pavelli (quota 274). Questa strada è recente e sulla carta topografica non figura; corrisponde però pressapoco alla mulattiera ivi segnata. Da Pavelli dopo circa 100 metri percorsi sulla carrozzabile che porta a Ponte agli Stolli, si prende la campereccia e quindi il sentiero che porta a Mulino Mugnaione ed al borro Cesto che viene risalito passando per Molino Varichieri fino al Ponte agli Stolli. Si prosegue per il borro del Valico fino ad abbandonarlo per risalire il corso di un suo affluente che ci porta alla Fattoria di S. Leo e di qui lungo la carrozzabile, si arriva a Celle.

Da Celle percorrendo la carreggiabile, si passa da Casa Mosca, si giunge nel borro di Buco Querceto e lo si discende fin sotto le Case allo Stecchi ove s'incontra con borro delle Scale. Si risale quest'ultimo, e prendendo poi un suo affluente di sinistra si giunge a Santa Lucia (quota 505), e proseguendo per la mulattiera si arriva a Casa Carpignano (quota 521) da dove si cala per il sottostante ruscello nel borro di S. Biagio discendendone il corso fin sotto Casa il Vento (quota 434), alla quale si risale abbandonando il torrente, da Cafagio seguendo la mulattiera prosegue fino ad arrivare ad un fosso che si discende fino alla sua confluenza con un altro ruscello che si risale incontrando la mulattiera sotto Casa Querceto. Si prende questa mulattiera che cambiandosi in camperecia passa da Casa Pian di Abeto e incontra la carrozzabile che proviene da Brollo. Si segue quest'ultima passando per l'Oratorio sotto Casa Masetto, e poco dopo la fonte sotto Poggio alla Croce, si trova il punto d'incontro dei confini amministrativi fra i tre comuni di Incisa Valdarno, Figline Valdarno e Greve. Da questo punto il confine della zona coincide con quello già descritto del Chianti Classico (fiorentino), fino ad incontrare il confine della provincia di Siena (in Comune di Barberino), in corrispondenza del torrente Drove.

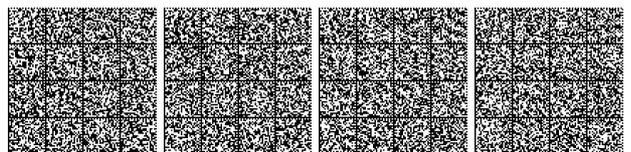
Di qui, dopo aver per breve tratto seguito il confine provinciale, lo si abbandona sotto Ponzano, per risalire lungo un fosso fino a Ponzano (quota 302), e quindi lungo la carreggiabile si passa da «Le Cave», entrando nella via maestra Firenze-Siena in prossimità di un cimitero. Si segue la medesima passando per Pian di Ponzano, «La Prataccia», quota 312, Monte Petri, e giungendo alla diramazione che porta a Pastine (quota 333), a circa metri 500 da Barberino d'Elsa. Qui lungo un fosso che passa sotto Casa Santa Lucia, si giunge sotto Casa Scheto ad incontrare il borro Agliena, e lungo quest'ultimo si prosegue passando a nord di Santa Maria a Bagnano, e giungendo alla confluenza con «Il Rio». Si risale «Il Rio» per circa metri 200, fino cioè ad incontrare la carrozzabile che conduce a Nebbiano e a Marcialla e si discende la medesima fino ad incontrare la carreggiabile che passando per il «Sodo», Montigliano (quota 174), Strada (quota 196), incontra la carrozzabile sotto S. Lazzaro. Lungo la medesima e passando per il cimitero di S. Lazzaro, «Il Pozzo», Betto, Rogai (quota 242), Fiano, Villa Palchetto, S. Donato, Podere della Chiesa (quota 370), Casa Pini (quota 369), Podere Ghiole, «Il Quercione», Casanova (quota 236), «Le Fornacette», si giunge al torrente Virginio. Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il Molino Baron del Nero, Molino La Barbara, Molino dell'Albero, Molino Torrebianca, Podere del Ponte, si giunge sotto Podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto Podere Barrucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di rio Rigonzi, la si abbandona, per ridiscendere nel torrente e seguire così il confine amministrativo fra i comuni di Montelupo e Montespertoli, per quello tra i comuni di Montelupo e Lastra a Signa, indi il corso del torrente Pesa fino all'abitato di Montelupo.

Da Montelupo, il confine della zona è segnato dalla riva sinistra dell'Arno fino al punto di partenza della descrizione della zona.

Zona di produzione dei Colli Senesi

Questa zona viene distinta in tre comprensori i cui confini sono i seguenti:

a) Colline Senesi - Partendo dal punto in cui la strada da Certaldo a S. Gimignano (a circa 1 km da Certaldo) incontra il confine comunale, il limite di questo comprensorio segue il confine comunale di S. Gimignano fino al punto - presso la località Castel S. Gimignano - in cui incontra il confine comunale di Colle d'Elsa.

Da qui il limite della zona segue il confine di quest'ultimo comune fino al punto (a circa 1 km dalla località di Mulino d'Elsa) in cui il confine comunale incontra la strada, che da Colle d'Elsa conduce alla colonna di Montarrenti. Il limite di zona segue ora tale strada fino all'incontro del confine comunale di Sovicille; da qui segue il confine di quest'ultimo comune fino alla località Monte Acuto; segue ora la strada vicinale che conduce alla Fattoria di Torri e da qui la comunale fino alla frazione di Rosia; da qui segue la strada vicinale che conduce alla fattoria di Ampugnano, poi quella, prima vicinale e poi comunale, per Carpineto e Barontoli, fino ad incontrare il confine comunale di Siena. Segue ora questo confine per breve tratto fino alla località Montecchio; segue poi la strada vicinale per Costalpino, ove attraversa la strada comunale Siena-Ginestreto e prosegue lungo la strada vicinale di Doglia fino all'incontro della statale Siena-Roma, che segue per brevissimo tratto.

Prosegue poi per la strada vicinale di Bucciano; quindi, lungo un piccolo fosso, raggiunge la strada comunale Certosa-Renaccio. Con una linea retta virtuale in breve tratto attraversa la ferrovia Siena-Chiusi e la strada provinciale arrivando fino alla località di Val di Pugna. Sempre con una linea virtuale, passa prima da Villa Colombaio, poi da S. Regina ed infine a Pieve a Bozzone. Segue ora la strada che dalla località Due Ponti, conduce a Monteaperti fino ad incontrare prima di quest'ultima località, il confine comunale di Castelnuovo Berardenga. Segue ora il confine di questo comune prima procedendo a sud fino a Taverne d'Arbia, poi ad est e a nord-ovest fino a incontrare il confine della provincia a Monte Largo. Segue detto confine fino all'incrocio del borro Ambrella della Vena presso «Le Pancole».

Da questo punto il confine della zona s'identifica con quello del Chianti classico fino ad incontrare il confine fra la provincia di Firenze e di Siena in corrispondenza della strada che da S. Giorgio porta a Barberino Val d'Elsa. Di qui continua lungo il confine provinciale fino al punto di partenza della zona presso Certaldo.

b) Colline di Montalcino - Il limite di questo comprensorio è costituito dai confini comunali dei due comuni contermini di Montalcino e di Murlo.

c) Colline di Montepulciano - Questo comprensorio partendo dal punto, nel Pian di Sentino, in cui il confine comunale di Sinalunga attraversa la ferrovia Siena-Chiusi e la strada provinciale Rapolano-Sinalunga, il limite di zona segue il confine comunale di Sinalunga fino presso il podere S. Biagio; di qui segue il confine comunale di Torrita di Siena fino alla località Poderaccio, e poi il confine di Pienza fino alla località Cacchini. Da questo punto procede fino a Pienza lungo la strada Castelmuzio-Pienza; dopo Pienza, continua lungo la strada Pienza-Montepulciano, fino al punto in cui questa incontra il confine comunale di Montepulciano. Segue allora questo confine comunale fino alla località «la Villona». Di qui con una linea virtuale, giunge fino alla località «il Bagno» nel Comune di Chianciano. Segue ora la strada Chianciano-Chiusi, fino all'incontro, presso il podere S. Giusto, col confine comunale di Chiusi. Segue poi questo confine fino alla località Palazzo Tosoni; di qui con una linea virtuale raggiunge la località Melegnano e con altra linea la strada Chiusi città-Chiusi stazione, a circa un chilometro dalla città, al bivio di una strada vicinale. Da qui procede lungo la strada fino a Chiusi città, poi con una linea virtuale raggiunge la vicina strada Dolciano-Chiusi, che segue per breve tratto. Poi procede lungo la strada vicinale che passa per la località «Francaville» e «il Boncio» fino ad incontrare il confine comunale di Chianciano, che segue fino all'incontro del confine comunale di Montepulciano; segue poi questo fino all'incontro della linea ferroviaria Siena-Chiusi.

Da questo punto il limite di zona segue ininterrottamente la linea ferroviaria Siena-Chiusi, fino al punto indicato in principio della descrizione.

Zona di produzione dei Colli Aretini

La bassa valle dell'Arno, e quella del suo affluente «Ambra», divide questa zona in tre comprensori, rispettivamente: quello di destra Arno, sinistra Arno-sinistra Ambra, sinistra Arno-destra Ambra.

Di ciascuno d'essi si dà la descrizione dei confini:

Comprensorio destra Arno - Si parte da un punto corrispondente al confine della provincia di Arezzo con quella di Firenze in località «Ponte del Matassino» sulla strada Figline Valdarno-Piandiscò, e seguendo la strada denominata degli «Orbini», si raggiunge la fattoria di Renacci. In località Santa Maria il confine piega decisamente a nord-est, s'inoltra nella stretta vallatella delle «Cave» lungo l'omonima strada e raggiunge l'abitato della «Penna» in Comune di Terranova Bracciolini. Da tale località il confine segue la via campestre che porta a Montelungo e di poi lungo la via comunale della «Cicogna», «Sergine» e «Viterata», raggiunge l'abitato di Laterina capoluogo dell'omonimo comune. Si segue ancora la strada per «Castiglion Fibocchi» sino al paese, poi lungo la strada di Meliciano si raggiunge la Badia di Capolona e il Castelluccio.

Dal Castelluccio si giunge a Giovi paese; da questo lungo la sponda destra del fiume Arno si arriva sino alla fattoria «La Nussa». Qui si attraversa l'Arno al Ponte Caliano, e si scende per Marcena, seguendo la base delle colline sino al Ponte alla Chiassa. Dal Ponte alla Chiassa il confine passa lungo le prime pendici collinari alla quota di m. 300, toccando Tregozzano, Antria, S. Polo, Staggiano, Bagnoro, S. Marco, fino a incontrare la ferrovia Arezzo-Roma alla località «Olmo» e di là segue la strada nazionale romana fino a Rigutino. Quivi termina verso sud il primo comprensorio ed infatti il confine da questo punto volge verso nord-est s'inoltra lungo il crinale del Monte Lignano, lo circuisce alla quota di livello 600 e raggiunge S. Cosimo. Sulle colline che stanno ad est di Arezzo si raggiunge Saccione, poi, lungo la linea ferroviaria per Sansepolcro, Gragnone, Bossi e Querceto, dalla cui località volgendo verso nord si arriva a S. Firenze, frazione del Comune di Arezzo. Da S. Firenze lungo la quota di livello 450-500 ed attraverso Peneto, Staggiano e Pomaio si perviene a Gello, altra piccola frazione del Comune di Arezzo. Si continua ancora verso nord, si tocca Capriano e il Chiavaretto per raggiungere il Molino del Buco, alla quota di livello 353. Fatto un angolo acuto, il confine piega decisamente verso sud-ovest, gira attorno a Montegiovi, raggiunge la via di Subbiano e per essa perviene a Ponte Caliano. Non più strade o fiumi limitano ora il confine del comprensorio, ma quote di livello varianti da 400 ai 450 metri. Lungo le colline di Capolona prima, fino a Casa Vecchia, poi, per Pieve S. Giovanni e attorno al Poggio Macchione, si arriva in prossimità di Gello Biscardo in Comune di Castiglion Fibocchi.

Da Gello Biscardo, sempre lungo la curva di livello 450, si raggiunge il «Molinaccio», si ridiscende a Case Corsucci per pervenire al Poggio di Sarno sino a sud di Faeto in Comune di Loro Ciuffenna. Adesso il confine si incunea nella valle del «Ciuffenna» fino a Poggio di Loro, ridiscende per circoscrivere il Monte Cocollo alla quota di 550 metri, raggiunge Querceto, Caspri e Mandri e di poi per Quercioli, Puliciano e Villa Mora, perviene al limite estremo del confine della provincia di Arezzo con quella di Firenze. Girando a nord-est seguendo il confine della provincia si raggiunge il punto di partenza alla località «Ponte del Matassino».

Comprensorio sinistra Arno-sinistra Ambra. - Si parte dalla località «Pettini» e lungo la ferrovia Arezzo-Roma si raggiunge Bucine capoluogo dell'omonimo comune. Da tale punto il confine entra decisamente nella valle dell'Ambra, in un primo tempo non seguendo alcuna strada ma raggiungendola ben presto a Panzano. Lungo la via senese per Cennina, Duddova, S. Marino e Pietraviva si perviene al punto corrispondente al confine della provincia di Arezzo con Siena alla località «Ciglio». Fatto un angolo acuto rivolto a nord, il confine del comprensorio si identifica nel confine del territorio provinciale fino a raggiungere la Casa Lavatoio. Di qui, seguendo dapprima un torrentello, poco dopo quota 360, incontra la strada di Monastero, e la segue scendendo fin presso Casa Santa Lucia a quota 268. Con un deviamento del confine verso sud-ovest, per il «Casalone», risale il borro Frati fino ad incontrare la strada Cavriglia-Montevarchi per poi discendere lungo il borro Quercio alla località «Pettini» da cui siamo partiti.

Comprensorio sinistra Arno-destra Ambra – Dalla Villa Migliarina a nord di Bucine, presa come punto di partenza del terzo comprensorio, si segue la strada nazionale Valdarnese che per Malafrasca, Caggiolo e Ponticino conduce in prossimità del Ponte del Palazzone. Si abbandona la via nazionale per inoltrarsi, lungo le strade camperecce, alle pendici di Montalfiore e di S. Martino in Poggio fino a raggiungere la via consorziale che da Viciomaggio conduce a Civitella in Val di Chiana, si segue tale via fino a Civitella, ed oltre; e si incontra il bivio della strada per Monte S. Savino e lo si supera; si tocca Verniana e si incontra la strada di Gargonza per Palazzolo e di poi lungo la via senese, si perviene al confine della provincia di Siena che si segue fino sotto Monte Longo.

Si abbandona nuovamente il confine della Provincia per inoltrarsi nella Val d'Ambra, dove il confine del comprensorio, non ben delimitato da strade, fiumi od altro, ma dagli stessi confini delle proprietà, perviene alla strada senese in prossimità dell'abitato di Sogna. Si segue tale strada per 3 chilometri circa e a Casa Caroni la si abbandona. Il confine ora non ha limiti bene precisati sulla carta, ma in effetti esso segue le sinuosità delle curve di livello, esclude la parte pianeggiante della valle, si fissa ai confini delle proprietà private, ed attraversato Capannole, Castiglione Alberti, Ca' Stracca, Pianacci, raggiunge nuovamente il punto di partenza alla Villa di Migliarina.

Zona di produzione delle Colline Pisane

L'estremo est del confine della zona delle Colline Pisane, è rappresentato dal punto che corrisponde al crocicchio della strada della Val d'Era con la strada denominata «Via delle Saline», presso il km 21, situato nel Comune di Terricciola.

La linea di confine prosegue verso nord, segnata dal torrente Sterza, fino alla sua confluenza col fiume Era. Corre poi lungo questo fiume fino a nord di Capannoli, nel punto cioè dove si diparte la carrareccia che passando per Case Roglio, conduce a Montacchita. Poi la delimitazione del percorso del confine è rappresentata dal botro del Marchesato e dalla strada che conduce a Camugliano e a Casa Terrabianca estremo confine nord, e si trova al crocicchio che la strada Ponsacco-Lari fa con la Fossa Nuova e trovasi nel Comune di Lari, presso la località denominata «Il Poggino». Ora il confine è delimitato dalla strada Ponsacco-Perignano fino al punto in cui la strada s'incrocia con quella Lavaiano-Crespina.

Prosegue in direzione sud per la strada Lavaiano-Crespina fino all'incrocio con la strada che conduce alla località denominata «Ceppaiano» e da qui a casa Piccioli, Villa d'Achiardi, fino all'incontro con il rio Tavola. La linea di confine prosegue verso ovest, seguendo il rio Tavola e giunta all'incontro con la strada che conduce a Collesalvetti e la lascia per proseguire per questa fino all'incontro con la via Aurelia.

È questo l'estremo confine ovest ed il punto è precisato dal casello ferroviario, che si trova all'incrocio della via Aurelia con la ferrovia ed il torrente Tora ad un chilometro e mezzo circa dalla stazione di Collesalvetti, in Comune di Fauglia.

Segue per la via Aurelia fino alla località denominata «Torretta Vecchia» e da qui il confine è delimitato dalla via «Piano della Tora», che passa per la frazione di Acciaiolo, in Comune di Fauglia, fino presso la località denominata «Casetta». Da questa località, che rappresenta il limite dei comuni di Fauglia, Crespina e Lorenzana, il confine percorre per la località denominata il «Podere Nuovo», Casa al Fico, proseguendo poi per il rio Galiano. Poi la delimitazione prosegue per la strada che conduce alla località denominata «Casa Capoluogo» e da qui passa per il Poggio alle Talpe, seguendo la linea di confine del comune; segue il torrente Forra fino presso la località denominata «Ville Pisane», passa a valle di Monte Alto, Poggio alla Nebbia, Poggio Biancanelle, Poggio Prunicci.

La delimitazione prosegue a valle di Poggio Roccacce, Poggio Canfore, Poggio Sughera e segue per un tratto il torrente delle Donne fino presso il Molino delle Gusciane, rappresentando questo punto l'estremo confine sud in Comune di Chianni.

Poi il confine è delimitato dal torrente Sterza e si ricongiunge all'estremo est da cui s'è iniziata la descrizione della zona.

Decreto ministeriale 8 settembre 1997

Zona di produzione di Montespertoli

Il limite inizia all'incrocio del confine comunale di Montespertoli con la carrozzabile Fiano-Lucardo e passando per casa Pini (quota 369), podere Ghiole, il Quercione, Casanova (quota 236), Le Fornacette, giunge al torrente Virginio.

Sempre seguendo il corso di questo torrente e passando sotto il molino Baron del Nero, molino La Barbara, molino dell'Albero, molino Torrebianca, podere del Ponte, giunge sotto podere del Piano dopo il quale il torrente Virginio si mantiene parallelo e vicinissimo alla carrozzabile finché ad un certo punto, sotto podere Barucciano, si abbandona il torrente per seguire la strada sempre in fondo valle, passando sotto Castiglioni fino a che in corrispondenza di rio Rigonzi, si volge a ovest seguendo il confine comunale.

Poco prima del Borro di Gricciano, il limite si innesta sulla strada per quota 82 a Palazzaccio. Dopo Palazzaccio piega a sud-est sulla strada per Ortimino passando da Gricciano, C.Paolo, C.Arzillo, Ortimino, Sodera, Chiesa di Ortimino, Casanova, fino all'incrocio con la strada per Nebbiano, dove il limite volge a sud seguendo il confine comunale.

Il limite incontra la strada per Voltigiano e Castelfiorentino e dall'incrocio di quota 70 segue la strada per Voltigiano dove piega a sud-est sulla carreggiabile verso il cimitero, che segue fino a quota 69 ove incontra il confine comunale, che segue fino alla carrozzabile Fiano-Lucardo a quota 369.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente atte a conferire alle uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei - ai fini dell'iscrizione allo schedario vinicolo - unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.

4.2 Densità di impianto

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. Per la sottozona Chianti Rufina i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.500 ceppi/ettaro.

Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare si applicano i parametri ed i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto e le forme di allevamento devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone.

4.4 Sistemi di potatura

I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.5 Irrigazione di soccorso

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Chianti	11	10,50
Chianti Colli Aretini	9,5	11,00
Chianti Colli Fiorentini	9	11,00
Chianti Colli Senesi	9	11,50
Chianti Colli Senesi Riserva	9	12,50
Chianti Colline Pisane	9,5	11,00
Chianti Montalbano	9,5	11,00
Chianti Montespertoli	9,5	11,00
Chianti Rufina	9,5	11,50
Chianti Superiore	9,5	11,50

Per gli impianti con densità inferiore ai 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare 9 t/ha per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 Kg è applicabile a decorrere dalla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenere applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 Kg.

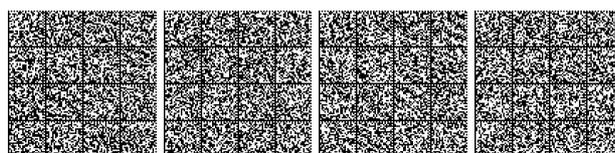
Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

4.7 Entrata in produzione

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:

terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;

quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

Art. 5.
Norme per la vinificazione, imbottigliamento ed affinamento

5.1 Zona di vinificazione, imbottigliamento ed affinamento

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento ove previsto, per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tali operazioni sono, altresì, consentite nell'intero territorio amministrativo delle Provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Il riferimento alle sottozone «Colli Aretini», «Colli Fiorentini» , «Colli Senesi» », «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è consentito in via esclusiva al vino prodotto, invecchiato, imbottigliato ed affinato ove previsto, nelle relative sottozone delimitate dall'art. 3, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'ambito dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.

Tuttavia è altresì consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ed affinamento ove previsto, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, e comunque all'interno dei confini amministrativi delle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, nonché nelle provincie ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.

Le ditte già in possesso di autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione di cui al previgente disciplinare possono effettuare, nella medesima cantina, anche le operazioni di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

L'imbottigliamento in zona delimitata di cui ai paragrafi precedenti, conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, deve avere luogo nelle predette zone geografiche delimitate per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori delle aree di produzione delimitate, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera c della legge n. 238/2016.

5.2 Arricchimento

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferma restando la resa massima del 70% dell'uva in vino, di cui al successivo punto 5.4.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino «Chianti» originario la quale potrà essere presa in carico, purché compatibile, come vino ad Indicazione geografica tipica.

5.3 Elaborazioni

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini Chianti deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del «governo all'uso Toscano», che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni di cui all'art. 2, leggermente appassite.

5.4 Resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima di uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Resa uva/vino	Produzione massima hl di vino ad ettaro
Chianti	70	77
Chianti Colli Aretini	70	66,5
Chianti Colli Fiorentini	70	63
Chianti Colli Senesi	70	63
Chianti Colline Pisane	70	66,5
Chianti Montalbano	70	66,5
Chianti Rufina	70	66,5
Chianti Montespertoli	70	66,5
Chianti Superiore	70	66,5

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.5 Invecchiamento e affinamento in bottiglia

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», anche con riferimento alle sottozone, può aver diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento di almeno due anni.

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con i riferimenti alle sottozone «Colli Fiorentini» e «Rufina» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno sei mesi in fusti di legno.

Per il vino Chianti con riferimento alla sottozona «Colli Senesi» l'invecchiamento previsto per aver diritto alla menzione «riserva» dovrà essere effettuato per almeno otto mesi in fusti di legno con un successivo affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.

Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione «riserva» viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

5.6 Immissione al consumo

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita solo a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia o sottozona	Data (anno successivo alla vendemmia)
Chianti	1° marzo
Chianti Colli Aretini	1° marzo
Chianti Colli Fiorentini	1° settembre
Chianti Colli Senesi	1° marzo
Chianti Colline Pisane	1° marzo
Chianti Montalbano	1° marzo
Chianti Rufina	1° settembre
Chianti Montespertoli	1° giugno
Chianti Superiore	1° settembre

Tuttavia, qualora si verificassero particolari condizioni climatiche o di mercato, fermo restando che i vini sopra indicati abbiano raggiunto le caratteristiche minime chimico-fisiche ed organolettiche previste al successivo art. 6, la Regione Toscana, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, su richiesta documentata del Consorzio di Tutela, può autorizzare l'immissione al consumo antecedentemente alle date sopra riportate e comunque nel limite massimo di due mesi rispetto alle date medesime.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Chianti»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Chianti» Superiore:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

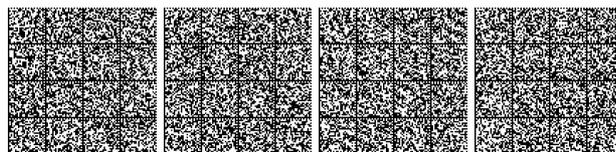
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

6.

Art. 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «vecchio» e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 Menzioni facoltative

Per i vini che per le loro caratteristiche vengono destinati al consumo entro l'anno successivo alla vendemmia, per i quali si intenda usare in etichetta la specificazione «governato» - o termini consimili autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è obbligatorio il «governo all'uso Toscano».

7.3 Ulteriori indicazioni

È tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

7.4 Annata

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti», deve figurare l'annata di produzione delle uve.

7.5 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», «Chianti Superiore» e «Chianti» seguito dal riferimento ad una delle sottozone» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10 della legge n. 238/2016.

Art. 8.
Confezionamento

8.1 Recipienti

Le bottiglie o altri recipienti contenenti i vini «Chianti» all'atto dell'immissione al consumo devono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento.

Qualora i vini «Chianti» siano confezionati in fiaschi, è vietata l'utilizzazione di un fiasco diverso da quello tradizionale all'uso toscano, come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 47, comma 3 della legge n. 238/2016, ed è inoltre vietato l'utilizzo dei fiaschi usati.

8.2 Sistema di chiusura

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «riserva» per le quali deve essere utilizzato solo il tappo raso bocca, sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

È in ogni caso vietato confezionare i recipienti con tappi a corona o con capsule a strappo.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

A.1) fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona geografica delimitata, ricade nella parte centrale della Regione Toscana, ed interessa parzialmente i territori collinari, a ridosso della catena degli Appennini, delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.

Natura geologica: il Chianti nasce in una area geologicamente assai omogenea, situata a sud dell'Appennino e fra le latitudini che ricomprendono Firenze e Siena. Una fascia inizia a nord, dalla zona del Mugello verso Rufina e Pontassieve, prosegue lungo i monti del Chianti fino ad arrivare a ricomprendere il territorio del Comune di Cetona. L'altra si origina sul Montalbano e si allaccia alla Val di Pesa con direttrici verso San Gimignano e Montalcino. Il nucleo centrale è contornato da propaggini legate ai sistemi collinari dell'Aretino e del Senese, del Pistoiese, del Pisano e del Pratese. Queste fasce estreme e periferiche sono collegate fra loro da briglie trasversali. In particolare, il territorio del Chianti, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in odine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore con i depositi pleistocenici, ed i depositi alluvionali. L'altitudine dei terreni collinari coltivati a vite è compresa mediamente fra i 200 ed i 400 m.s.l.m. con giacitura ed orientamento adatti.

Clima: il clima dell'area si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana. Il clima del comprensorio può essere definito da «umido» a «subumido», con deficienza idrica in estate. La piovosità media annua è di 867 mm. con un minimo di 817 mm. ed un massimo di 932 mm.. La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.. Il mese di agosto è quello mediamene più caldo, con temperature medie di oltre 23°C., mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie intorno ai 5°C.

A.2) fattori umani rilevanti per il legame:

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino «Chianti». Anche se molti storici concordano sul fatto che furono gli etruschi ad introdurre la viticoltura nel territorio del Chianti, il ritrovamento di alcune viti fossili risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare un'origine ancora più antica per la più rinomata coltura della regione.

Nel corso dei secoli, quindi, la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio, attorno a cui sono ruotati gli altri settori produttivi agricoli, fino all'inizio degli anni settanta, con il passaggio dalla conduzione associata «mezzadrile», a quella del cosiddetto «conto diretto». Questo passaggio epocale, ha visto la migrazione di forza lavoro dal settore primario verso attività extragricole come edilizia ed industria con il conseguente abbandono delle campagne dovuto alla l'urbanizzazione delle popolazioni. Ciò forzatamente ha portato alla riformulazione di un nuovo sistema di conduzione, del cosiddetto «conto diretto», che drasticamente impose di trasformare le vecchie superfici vitate, spesso nella forma della coltura promiscua, viti maritate con sostegno vivo, in nuovi vigneti specializzati moderni e facilmente meccanizzabili, grazie anche al supporto economico dei vari programmi F.E.O.G.A..

Il Consorzio vino Chianti è nato dallo spirito innovativo ed imprenditoriale dei viticoltori fiorentini nel 1927, con finalità di difesa per il commercio interno e dell'esportazione del vino «tipico Chianti».

Con decreto ministeriale del 31 luglio 1932, nella logica di una attiva difesa dei vini tipici italiani, venne delimitato per la prima volta il territorio di produzione del vino «tipico Chianti», costituito da sette zone di produzione, che sono rimaste tal quali, così come contenute nell'attuale delimitazione.

Il vino Chianti ottenne il riconoscimento come Denominazione di Origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il precedente decreto ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Prato, Pisa, Pistoia e Siena.

Grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attivismo dell'industria di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse una enorme diffusione ed apprezzamenti, sui mercati interni ed internazionali. Il vino Chianti, con i suoi imprenditori sempre all'avanguardia sia nel settore della produzione che della commercializzazione, per la sua qualità e, per il fatto che aveva contribuito a far conoscere l'Italia ed i prodotti italiani sui mercati di tutto il mondo, ottenne il riconoscimento come vino Chianti D.O.C.G, con decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

L'incidenza dei fattori umani, per questo settore, ma anche per altri settori dell'agricoltura, quale potrebbe essere quello olivicolo, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

Base ampelografica dei vigneti:

i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono essenzialmente quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, come riportati all'art. 2 del disciplinare. In particolare, il vitigno principe è il Sangiovese n., che può variare dal 70%, fino al 100%.

Le forme di allevamento, i sesti di impianto ed i sistemi di potatura:

per quanto attiene le forme di allevamento non ci sono particolari limitazioni, lasciando al viticoltore ampia scelta della forma più confacente alle proprie esigenze aziendali ed organizzative, con la sola eccezione, che la forma prescelta, non vada a modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino, escludendo in assoluto, comunque, ogni forma di allevamento su tetto orizzontale, tipo tendone.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

È vietata qualsiasi pratica di forzatura, mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini:

sono quelle tradizionalmente consolidate in zona, per la vinificazione di vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base, e la tipologia «riserva» e «superiore»; riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento: 2 anni per il Chianti, due anni, di cui almeno 6 mesi, in fusti di legno, per le sottozone Chianti Rufina e Chianti Colli Fiorentini. Per i «Colli Senesi»: due anni, di cui almeno otto mesi, in fusti di legno, con successivo affinamento in bottiglia, per almeno quattro mesi.

Le rese in uva, per le varie tipologie di vino «Chianti», anche nelle sue articolazioni territoriali, sono quelle riportate al precedente art. 4, comma 6. Anche l'immissione al consumo, di cui all'art. 5, paragrafo sei, decorre dal primo di marzo, dell'anno successivo alla vendemmia, per la tipologia base «Chianti» ed alcune sottozone, mentre per la sottozona «Chianti Montespertoli» al primo giugno, e per «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Rufina» e «Chianti Superiore», al primo settembre.

B) informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico:

La D.O.C.G. «Chianti» è riferita a varie tipologie di vino rosso - di «base» - «di sottozona» «superiore» e «riserva» - che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche peculiari, descritte dall'art. 6 del disciplinare di produzione, che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano un giusto grado di acidità, il colore è rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore si presenta intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con un più pronunziato carattere di finezza nella fase dell'invecchiamento. Il sapore si presenta armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che è stato sottoposto alla pratica del «governo all'uso Toscano» presenta vivezza e rotondità.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera B)

L'orografia collinare della zona di produzione ove sono realizzati gli impianti vitati, destinati alla produzione della denominazione Chianti, nonché l'ubicazione e l'orientamento degli stessi vigneti, contribuiscono ad attribuire una caratterizzazione inequivocabile alla zona delimitata al precedente art. 3), per una produzione vitivinicola, di qualità eccelsa.

Le stesse caratteristiche fisiche, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni contribuiscono in modo determinante, in abbinamento ad una oculata scelta dei vitigni e dei relativi portainnesti, all'ottenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del vino «Chianti».

La dimensione dell'area, come detto nella descrizione geologica dei terreni, ricomprende diverse tipologie di terreno, che vanno dal terreno argilloso a quello argilloso con presenza di scheletro, a quello di medio impasto, fino al sabbioso. Di regola, sono terreni con media fertilità, con giacitura dal collinare dolce al collinare accentuato, financo a terreni che necessitano sistemazioni più estreme come i terrazzamenti.

Il clima dell'areale di produzione, come detto, presenta precipitazioni medie annuali di 867 mm.. Il periodo di deficit idrico inizia, di regola, a giugno con modesta piovosità, ma è nei mesi di luglio ed agosto, che si presenta più significativo. La combinazione della scarsità di pioggia in estate con una temperatura media elevata, insolazione adeguata, produce uno stress alla vite che contribuisce ad ottenere un'uva particolarmente adatta a produrre un vino Chianti con caratteristiche positive.

È grazie alla combinazione dell'ambiente in cui sono realizzati i vigneti, con i fattori umani, incidenti nelle scelte tecniche di realizzazione del vigneto e della sua quotidiana gestione agronomica, che si riesce ad avere un prodotto, il quale, pur nelle sue articolazioni e specificità, rappresenta un vino unico al mondo.

Il termine Chianti rappresenta, assieme alla tradizioni culturali secolari, alla storia, alla letteratura, alla gastronomia, alla popolazione ivi residente, non solo un grande vino, ma anche un sistema socio-economico più complesso.

Il grande sviluppo della viticoltura si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolaresco, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità, al limite grottesco. Fu dunque, il vino per i Medici, già mercanti e banchieri, un bene ed un dono, fu alimento, merce e simbolo. Si dice che dai tempi del duro e sagace Cosimo il Vecchio fino allo sfortunato Gian Gastone, il vino preferito a casa Medici fosse quello prodotto nella zona del Chianti. Oltre ai vini di provenienza da tali zone, si beveva, prima a Palazzo di Via Larga, poi a Pitti e sempre nelle Ville medicee del contado, anche vini Schiavo, Vernaccia, Moscatello, Greco, Malvasia, il Ribolla ed il vin cotto.

Stretto è il legame che lega la dinastia medicea con la scienza enologica o più semplicemente con il vino. Non a caso, rifacendo nel Cinquecento il duecentesco Palazzo Vecchio, in onore dei Medici, le colonne furono adornate di pampani, tralci ed uve, che ancora, si possono ammirare nel cortile del palazzo.

I Medici furono Signori di Firenze, del contado e, dal Cinquecento, furono Granduchi di Toscana. È naturale dunque che uno dei prodotti più rinomati, della regione, diventasse cura del mondo della politica. Ma, il vino segnò anche l'allegria, il fasto, il desiderio di ebrezza e di smemoratezza che molti Medici, e Lorenzo fra tutti, coltivarono, non senza una vena segreta di malinconia.

Molte dispute si sono accese per stabilire quanti anni abbia il Chianti, compresa quella del significato del nome: per alcuni significa «battito di ali» o «clamore e suoni di corni» oppure è più semplicemente l'estensione topografica della parola etrusca «Clante», nome personale, frequente nell'onomastica di quel popolo, di cui sono state trovate tracce in certe scritture contabili del XIV secolo. Lamberto Paronetto, in un suo libro, ne menziona l'uso in un atto di donazione del 790 appartenente alla Badia di San Bartolomeo a Ripoli. Dall'atto di donazione si passa, con un salto di molti secoli, ai documenti dell'archivio Datini (1383-1410) di Prato, dove viene anche usato, per la prima volta, il termine «Chianti» per designare un tipo speciale di vino. Comunque, una fra le remote e sicure citazioni della parola «Chianti», riferita al vino, sembra quella apparsa nella sacra rappresentazione di S. Antonio sulla fine del quattrocento o dei primi anni del cinquecento. Tuttavia, nonostante le rare apparizioni quattrocentesche e cinquecentesche della parola, la denominazione corrente di questo vino resterà ancora per parecchio tempo riferita al nome di «vermiglio» o a quello di «vino di Firenze». Solo nel seicento, con l'intensificarsi dello smercio e delle esportazioni, il nome della regione verrà universalmente riconosciuto anche per il celebre prodotto di questa territorio.

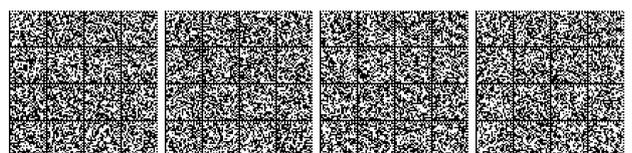
Nel settembre del 1716, gli «illustrissimi signori deputati della nuova congregazione sopra il commercio del vino» fissarono i termini del commercio dentro e fuori «li Stati di Sua Altezza Reale», formulando, senza volerlo, il primo vero e proprio disciplinare del «Chianti» e degli altri vini, allora famosi, destinati in futuro a fondersi, nella sua denominazione.

Il bando affisso «nei luoghi soliti ed insoliti» di Firenze, regolamentava oltre alla zona originaria del Chianti, anche quella del Carmignano, Pomino, e Valdarno di Sopra. L'editto granducale, tra l'altro, comminava pene severe per tutti i casi di contraffazione e di traffico clandestino, anticipando la disciplina per i luoghi di origine, preludio all'odierna denominazione controllata e garantita. Scrivevano all'epoca gli illustrissimi controllori: «tutti quei vini che non saranno prodotti e fatti nelle regioni confinate, non si possono, ne' devono, sotto qualsiasi pretesto o questo colore, contrattare per navigare, per vino Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra, sotto le pene contenute nello enunciato bando».

Il bando parlava chiaro:

«Premendo all'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana, nostro signore che si mantenga l'antico credito di qualsiasi genere di mercanzie che si stacchino dai suoi felicissimi Stati, non solo per il decoro della Nazione quale ha conservato sempre un'illibata fede pubblica, che per cooperare al possibile per il sollievo dei suoi amatissimi sudditi ... .»

Fu deciso, quindi, di ordinare la costituzione di un'apposita congregazione, con il compito di vigilare che i vini toscani commessi per navigare, fossero muniti di una garanzia per maggiore sicurezza della qualità loro: « ... criminalmente contro i vetturali, i navicellai e altri che maneggiassero detti vini per le frodi fino alla consegna nei magazzini del compratore forestiero o ai bastimenti direttamente e a seconda del danno cagionato riguardante il benefizio pubblico».

Fino poi ad arrivare, all'intuizione del Barone Bettino Ricasoli, con la definizione della base ampelografica del vino Chianti e dell'introduzione di speciali tecniche di vinificazione, quali quella del «governo», utilizzando uve «colorino», preventivamente appassite su stuoie di canne (cannicci). La pratica del «governo», conferisce al vino un più elevato tenore di glicerina e ne risulta una maggiore rotondità di «beva», che lo rende adatto ad accompagnarsi ai piatti tipici toscani, quali salumi, arrosti, carne alla griglia, etc.

Nel 1870, Ricasoli, scriveva al professor Studiati dell'Università di Pisa: «il vino riceve dal Sangioveto la dose principale del suo profumo e una certa vigoria di sensazione; dal Canaiolo l'amabilità che tempra la durezza del primo senza togliergli nulla del suo profumo, per esserne pur esso dotato; la Malvasia tende a diluire il prodotto delle prime due uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoprabile all'uso della tavola quotidiana».

Negli anni a noi più vicini, il vino Chianti ottenne il riconoscimento come denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica del 9 agosto 1967, con approvazione del relativo disciplinare di produzione, ove oltre alle zone di produzione identificate con il decreto ministeriale del 1932, furono inseriti i territori ad esse vicine, ricadenti nelle provincie di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena e, nell'anno 1984, grazie al lavoro sapiente dei produttori vitivinicoli ed all'attiva industria collaterale di settore, si crearono le condizioni affinché il vino Chianti ottenesse il riconoscimento, come vino Chianti D.O.C.G, con decreto del Presidente della Repubblica del 2 luglio 1984.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

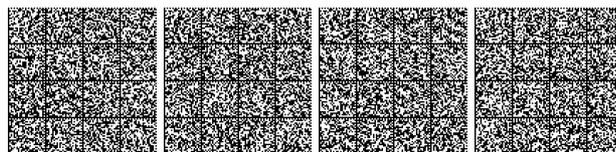
Toscana certificazione agroalimentare
viale Belfiore, 9
50144 Firenze
tel.: +39 055 368850
fax: +39 055 330368
e-mail: info@tca-srl.org

10.2 Toscana certificazione agroalimentare è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 26 del reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 14 giugno 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 150 del 29 giugno 2012.

ALLEGATO *1*

VITIGNI COMPLEMENTARI IDONEI ALLA PRODUZIONE DELLA DOCG DEI VINI «CHIANTI»

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsaglina N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Groppello di Santo Stefano N.
36. Groppello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sauvignon B.
73. Schiava Gentile N.
74. Semillon B.
75. Syrah N.
76. Tempranillo N.
77. Teroldego N.
78. Traminer Aromatico Rs
79. Trebbiano Toscano B.
80. Verdea B.
81. Verdello B.
82. Verdicchio Bianco B.
83. Vermentino B.
84. Vermentino Nero N.
85. Vernaccia di San Gimignano B.
86. Viogner B.

ALLEGATO *C*

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI «CHIANTI», AGGIORNATO CON LE MODIFICHE DI CUI ALL'ALLEGATO A

Denominazione/denominazioni

Chianti (it)

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Descrizione dei vini:

Chianti

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Colli Aretini»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Colli Fiorentini»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Colli Senesi»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Colline Pisane»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Montalbano»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Montespertoli»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti sottozona «Rufina»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Chianti «Superiore»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

Governo all'uso Toscano

Pratica enologica specifica

Nella vinificazione è ammessa la tradizionale pratica enologica del cosiddettO «Governo all'uso Toscano» che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni consentiti leggermente appassite.

Il vino Chianti D.O.C.G. viene immesso sul mercato in tempi diversi a seconda della tipologia ed articolazioni teritoriali. la menzione riserva deve sottostare ad un periodo di invecchiamento ulteriore stabilito dal disciplinare.

Rese massime:

Chianti

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti

63 ettolitri per ettaro

Chianti Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina, Colli Senesi anche Riserva

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina, Colli Senesi anche Riserva

56 ettolitri per ettaro

Chianti Superiore

7,500 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti Superiore

52,50 ettolitri per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino Chianti DOCG, nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie, ricade interamente nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti D.O.C.G., ricomprende i territori collinari particolarmente vocati alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Province di Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa e Siena.

Varietà principale/i di uve da vino

Sangiovese N.

Legame con la zona geografica

Vino Chianti D.O.C.G. nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie

Zona geologicamente omogenea situata nel centro della Toscana collinare, limitata a nord dagli appennini ed a sud si spinge oltre Siena. Area climatica definita «della collina interna della Toscana». Zona viticola fino dal tempo degli etruschi. Le sistemazioni agrarie hanno subito radicali mutamenti con il passaggio dalla mezzadria alla gestione imprenditoriale diretta nel 1970. I vigneti più recenti sono caratterizzati da densità di ceppi di oltre 4.000/ha. Il vitigno principe è rappresentato dal Sangiovese, a cui sono stati abbinati ulteriori vitigni (rossi e bianchi), che negli anni hanno subito variazioni in termini percentuali. I vitigni bianchi sono ammessi nel limite massimo del 10%.

Ulteriori condizioni

assenti

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14228

19A05086

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 23 luglio 2019.

Proroga della gestione commissariale della «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», in Silea.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO
E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista l'art. 1, comma 936 della legge n. 205 del 27 dicembre 2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 158, del 5 dicembre 2013, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto direttoriale n. 4/SGC/2019 del 25 gennaio 2019, con il quale è stata disposta la gestione commissariale della società cooperativa «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», con sede in Silea (TV) - C.F. 04741100269, ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile ed il dott. Erik Rambadini ne è stato contestualmente nominato commissario governativo per un periodo di sei mesi, al fine di sanare le irregolarità rilevate in sede ispettiva;

Vista la relazione sull'andamento della gestione pervenuta in data 15 luglio 2019 ed acquisita con il protocollo n. 183348, nonché i relativi allegati, con cui il commissario governativo dà atto di avere provveduto a sanare talune irregolarità oggetto del citato d.d. n. 4/SGC/2019 del 25 gennaio 2018, ma rappresenta altresì che residuano ancora operazioni da compiere nell'interesse del patrimonio dell'ente (tra cui il versamento dell'IVA) nonché la persistenza di alcune problematiche relative alla gestione dell'ente, che renderebbero opportuna una breve proroga della gestione commissariale piuttosto che l'immediata ricostituzione dell'organo amministrativo dell'ente;

Vista l'istanza, allegata alla citata relazione pervenuta il 15 luglio 2019, con cui il commissario governativo ha chiesto una breve proroga della gestione commissariale per consentire al medesimo commissario, al fine di tutelare al meglio l'interesse dell'ente, il compimento delle seguenti attività:

sottoscrivere un contratto di affitto dí aree ovvero una convenzione con la disciplina dei luoghi di lavoro e delle utenze energetiche nonché degli eventuali benefit;

delimitare le aree predisponendo la chiusura degli accessi tra le aree in uso all'ente e quelle in uso al committente;

stabilire una procedura di comunicazione dei piani di lavoro, anche al fine di verificare la possibilità di offrirsi direttamente al mercato per nuove commesse;

procedere al cambio, dei professionisti che assistono oggi l'ente;

individuare una nuova figura amministrativa, anche part time in sostituzione di quella presente;

modulare i livelli retributivi alle mansioni svolte e al C.C.N.L.;

verificare la possibilità di aderire a un gruppo cooperativo che possa aiutare gli amministratori nella gestione dell'ente;

Ritenuta la necessità e l'opportunità di prorogare la gestione commissariale disposta con il citato d.d. n. 4/SGC/2019 del 25 gennaio 2019 per mesi tre al fine di consentire al commissario governativo di procedere al completamento delle suddette attività;

Decreta:

Art. 1.

La gestione commissariale della società cooperativa «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», con sede in Silea (TV) - C.F. 04741100269, è prorogata per tre mesi.

Art. 2.

Il dott. Erik Rarnbadini, nato a Gardone Val Trompia (BS) il 14 febbraio 1976 - C.F. RMBRKE76B14D918Q, domiciliato in Verona, via Adigetto n. 21, è confermato nella carica di commissario governativo della suddetta cooperativa per un periodo di tre mesi a decorrere dalla data del presente decreto.

Art. 3.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale o con ricorso straordinario al Capo dello Stato nei termini e presupposti di legge.

Roma, 23 luglio 2019

Il direttore generale: CELI

19A05083

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clodron»

Estratto determina AAM/PPA n. 600 del 23 luglio 2019

Autorizzazione della variazione: variazione di tipo II: C.I.4.z) variazioni relative a modifiche rilevanti apportate al riassunto delle caratteristiche del prodotto dovute in particolare a nuovi dati clinici o preclinici o in tema di Farmacovigilanza - altre variazioni, relativamente al medicinale CLODRON.

Codice pratica: VN2/2018/137.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 2, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 e 5.1 e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo, e delle etichette, relativamente al medicinale «Clodron», nelle forme e confezioni:

A.I.C. n. 034721035 - «300 mg/10 ml concentrato per soluzione per infusione» 6 fiale;

A.I.C. n. 034721047 - «300 mg/10 ml concentrato per soluzione per infusione» 12 fiale;

A.I.C. n. 034721050 - «400 mg capsule rigide» 10 capsule;

A.I.C. n. 034721074 - «100 mg + 33 mg/3,3 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 6 fiale 3,3 ml;

A.I.C. n. 034721086 - «100 mg + 33 mg/3,3 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 12 fiale 3,3 ml;

A.I.C. n. 034721098 - «200 mg/4 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 3 fiale da 4 ml;

A.I.C. n. 034721100 - «200 mg/4 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 6 fiale da 4 ml.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolare A.I.C.: Fidia Farmaceutici S.p.a. (codice fiscale 00204260285), con sede legale e domicilio fiscale in via Ponte della Fabbrica n. 3/A, 35031 - Abano Terme (Padova) Italia.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, le etichette devono essere redatte in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente deter-

mina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05067

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Rifadin», «Rifater» e «Rifinah».

Estratto determina AAM/PPA n. 602 del 23 luglio 2019

Autorizzazione delle variazioni: variazioni di tipo II: C.I.4) una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo in seguito a nuovi dati sulla qualità, preclinici, clinici o di farmacovigilanza, relativamente ai medicinali RIFADIN (A.I.C. n. 021110), RIFATER (A.I.C. n. 026981), RIFINAH (A.I.C. n. 025377).

Codici pratica:

VN2/2017/269;

VN2/2018/77;

VN2/2018/250.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.4, 4.5 e 4.8 e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo e delle etichette esterne relativamente ai medicinali «Rifadin», «Rifater», «Rifinah» per tutte le forme e confezioni autorizzate.

Titolare A.I.C.: Sanofi S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, viale Luigi Bodio n. 37/B - cap 20158, Italia, codice fiscale 00832400154.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05068

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Amiodar»

Estratto determina AAM/PPA n. 603 del 23 luglio 2019

Autorizzazione della variazione: variazione di tipo II: C.I.4) una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo in seguito a nuovi dati sulla qualità, preclinici, clinici o di farmacovigilanza, relativamente al medicinale AMIODAR.

Codice pratica: VN2/2018/219.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.4, 4.5 e 4.8 e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo e ulteriore aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del Foglio illustrativo e delle etichette per adeguamento al QRD template, relativamente al medicinale «Amiodar», nelle forme e confezioni:

A.I.C. n. 022033029 - «150 mg/3 ml soluzione iniettabile per uso endovenoso» 5 fiale;

A.I.C. n. 022033031 - «200 mg compresse» 20 compresse.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolare A.I.C.: Alfasigma S.p.a. (codice fiscale 03432221202), con sede legale e domicilio fiscale in via Ragazzi del 99 n. 5 - 40133 Bologna (Italia).

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, le etichette devono essere redatte in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05069

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Actualene», «Cabaser» e «Dostinex».

Estratto determina AAM/PPA n. 604 del 23 luglio 2019

Autorizzazione delle variazioni: variazione di tipo II: B.I.z) altre variazioni, relativamente ai medicinali ACTUALENE, CABASER e DOSTINEX.

Codice pratica: VN2/2017/381.

Sono autorizzate le seguenti variazioni:

aggiornamento del modulo 3.2.S del dossier (CTD) della sostanza attiva cabergolina del produttore API;

eliminazione di un produttore API della sostanza attiva cabergolina;

aggiornamento della specifica della sostanza attiva cabergolina per allineamento alla Farmacopea europea,

relativamente ai medicinali «Actualene», «Cabaser» e «Dostinex», nelle forme e confezioni:

A.I.C. n. 033359011 - «0,5 mg compresse» 2 compresse;

A.I.C. n. 033359023 - «0,5 mg compresse» 4 compresse;

A.I.C. n. 033359035 - «0,5 mg compresse» 8 compresse;

A.I.C. n. 031128010 - «1 mg compresse» 20 compresse;

A.I.C. n. 031128022 - «2 mg compresse» 20 compresse;

A.I.C. n. 028988018 - «0,5 mg compresse» 2 compresse;

A.I.C. n. 028988020 - «0,5 mg compresse» 4 compresse;

A.I.C. n. 028988032 - «0,5 mg compresse» 8 compresse.

Titolare A.I.C.: Pfizer Italia S.r.l. (codice fiscale 06954380157), con sede legale e domicilio fiscale in via Isonzo n. 71 - 04100 Latina (Italia).

Smaltimento scorte

I lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta, ai sensi dell'art. 1, comma 7 della determina AIFA n. DG/821/2018 del 24 maggio 2018 pubblicata in *Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'11 giugno 2018.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05070

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Glicerolo Sella»

Estratto determina AAM/PPA n. 605 del 23 luglio 2019

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale GLICEROLO SELLA, anche nella forma e confezione di seguito indicata:

confezione: «adulti 6,75 g soluzione rettale in contenitore monodose» 12 contenitori con camomilla e malva - A.I.C. n. 029797166 (in base 10) 0WFBTG (in base 32).

Forma farmaceutica: soluzione rettale.

Principi attivi: glicerolo.

Titolare A.I.C.: Laboratorio Chimico Farmaceutico A. Sella S.r.l. (codice fiscale 00161860242), con sede legale e domicilio fiscale in via Vicenza n. 67 - 36015 Schio (Vicenza) Italia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C.

Classificazione ai fini della fornitura

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: SOP medicinale non soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale deve essere posta in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05071

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Mobic»

Estratto determina AAM/PPA n. 606 del 23 luglio 2019

Autorizzazione delle variazioni: variazioni di tipo II: C.I.4) Una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo in seguito a nuovi dati sulla qualità, preclinici, clinici o di farmacovigilanza, relativamente al medicinale MOBIC.

Numero di procedura: n. FR/H/0101/001,002,007/II/099/G.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.5, 4.8 e 5.3, e corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo, e delle etichette, relativamente al medicinale «Mobic», nelle forme e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolare A.I.C.: Boehringer Ingelheim International GmbH, con sede legale e domicilio fiscale in Ingelheim Am Rhein, Binger Strasse 173 - cap D55216, Germania (DE).

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, le etichette devono essere redatte in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichet-

ta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05072

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ranitidina Mylan Generics».

Estratto determina AAM/PPA n. 607 del 23 luglio 2019

Autorizzazione della variazione: variazione di tipo II: C.I.2.b) Modifiche concernenti la sicurezza, l'efficacia e la farmacovigilanza medicinali per uso umano e veterinario. Una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo di un medicinale, relativamente al medicinale RANITIDINA MYLAN GENERICS.

Numero di procedura: n. DK/H/0101/001-002/II/065.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.2, 4.4 e 4.8, e corrispondenti paragrafi delle etichette, relativamente al medicinale «Ranitidina Mylan Generics», nelle forme e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolare A.I.C.: Mylan S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, via Vittor Pisani n. 20 - cap 20124 Italia - codice fiscale 13179250157.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, le etichette devono essere redatte in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05073

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio di taluni medicinali per uso umano

Estratto determina AAM/PPA n. 608 del 23 luglio 2019

Autorizzazione della variazione: variazione di tipo II: C.I.4) una o più modifiche del riassunto delle caratteristiche del prodotto, dell'etichettatura o del foglio illustrativo in seguito a nuovi dati sulla qualità, preclinici, clinici o di farmacovigilanza, relativamente ai medicinali RAMIPRIL e IDROCLOROTIAZIDE MYLAN GENERICS (A.I.C. n. 038086), RAMIPRIL MYLAN GENERICS (A.I.C. n. 037577), QUINAPRIL e IDROCLOROTIAZIDE MYLAN GENERICS (A.I.C. n. 038910), ZOFENOPRIL e IDROCLOROTIAZIDE MYLAN (A.I.C. n. 043624) CAPTOPRIL e IDROCLOROTIAZIDE MYLAN GENERICS (A.I.C. n. 036770), CIBACEN (A.I.C. n. 027516), TENKUOREN (A.I.C. n. 027662), CIBADREX (A.I.C. n. 028037) TENSADIUR (A.I.C. n. 028211), ENULID (A.I.C. n. 033908).

Numero di procedura: n. IT/H/XXXX/WS/027.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.3, 4.4 e 4.5, e paragrafo 2 del foglio illustrativo, relativamente ai medicinali «Ramipril e Idroclorotiazide Mylan Generics» (A.I.C. n. 038086), «Ramipril Mylan Generics» (A.I.C. n. 037577), «Quinapril e Idroclorotiazide Mylan Generics» (A.I.C. n. 038910), «Zofenopril e Idroclorotiazide Mylan» (A.I.C. n. 043624), nelle forme e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia a seguito di procedura di mutuo riconoscimento.

È autorizzato l'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alle sezioni 4.3, 4.4 e 4.5, e paragrafo 2 del foglio illustrativo, relativamente ai medicinali «Cibacen» (A.I.C. n. 027516), «Tenkuoren» (A.I.C. n. 027662), «Cibadrex» (A.I.C. n. 028037) «Tensadiur» (A.I.C. n. 028211), «Enulid» (A.I.C. n. 033908), «Captopril e Idroclorotiazide Mylan Generics» (A.I.C. n. 036770) nelle forme e confezioni autorizzate all'immissione in commercio in Italia, a seguito di procedura di autorizzazione nazionale.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla determina, di cui al presente estratto.

Titolari A.I.C.:

Mylan S.p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, via Vittor Pisani n. 20 - cap 20124 Italia - codice fiscale 13179250157;

Meda Pharma S.p.a. (codice fiscale 00846530152), con sede legale e domicilio fiscale in via Felice Casati n. 20 - 20124 Milano (Italia).

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, le etichette devono essere redatte in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05074

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Inuver»

Estratto determina AAM/PPA n.601 del 23 luglio 2019

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale INUVER, anche nelle forme e confezioni di seguito indicate:

«100 microgrammi/6 microgrammi polvere per inalazione» 1 inalatore in ABS/PP da 180 dosi - A.I.C. n. 037798131 (in base 10) 141J7K (in base 32);

«100 microgrammi/6 microgrammi polvere per inalazione» 2 inalatori in ABS/PP da 180 dosi - A.I.C. n. 037798143 (in base 10) 141J7Z (in base 32);

«100 microgrammi/6 microgrammi polvere per inalazione» 3 inalatori in ABS/PP da 180 dosi - A.I.C. n. 037798156 (in base 10) 141J8D (in base 32);

forma farmaceutica: polvere per inalazione;

principi attivi: beclometasone dipropionato, formoterolo fumarato.

Sono inoltre autorizzate le seguenti variazioni relativamente alle nuove confezioni autorizzate:

tipo IB, caso B.II.e.5 (d) - «Modifica nella dimensione della confezione del prodotto finito: modifica del peso/volume di riempimento di medicinali multi dose per uso non parenterale»;

tipo IA, caso B.II.b.3 (a) - «Modifica del processo di fabbricazione del prodotto finito, incluso un intermedio utilizzato nella fabbricazione del prodotto finito: cambiamenti minori nel processo di fabbricazione»;

n. 2 tipo IA, caso B.II.b.5 (b) - «Modifica dei *test in-process* e dei limiti applicati durante la produzione del prodotto finito;

n. 3 tipo IA, caso B.II.d.1 (c) - «Modifica dei parametri di specifica e/o dei limiti del prodotto finito - Aggiunta di un nuovo parametro di specifica con il relativo metodo di prova»;

n. 4 tipo IA, caso B.II.d.2 (a) - «Modifica della procedura di prova del prodotto finito - Modifiche minori a una procedura di prova approvata»;

tipo IA, caso B.II.e.6 (b) - «Modifica in qualsiasi parte del materiale di confezionamento (primario) non in contatto con il prodotto finito.

Numero di procedura: DE/H/0873/IB/076/G.

Titolare A.I.C.: Chiesi Farmaceutici S.p.a., codice fiscale 01513360345, con sede legale e domicilio fiscale in via Palermo n. 26/A - 43122 Parma, Italia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: RR medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05075

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Tenofovir Disporoxil Lupin»

Estratto determina n. 1232/2019 del 23 luglio 2019

Medicinale: TENOFOVIR DISPOROXIL LUPIN.

Titolare A.I.C.: Lupin (Europe) Limited - Victoria Court, Bexton Road - Knutsford, Cheshire, WA16 0PF - Regno Unito.

Confezioni:

«245 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE - A.I.C. n. 045308018 (in base 10);

«245 mg compresse rivestite con film» 90 (3×30) compresse in flacone HDPE - A.I.C. n. 045308020 (in base 10).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Composizione:

principio attivo: tenofovir disoproxil fosfato;

eccipienti:

nucleo della compressa: cellulosa microcristallina, croscarmellosa sodica, acido stearico;

film di rivestimento: lattosio monoidrato, ipromellosa (E464), titanio diossido (E171), triacetina, lacca alluminio indaco carminio (E132).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Le confezioni di cui all'art. 1 sono collocate, in virtù dell'art. 12, comma 5 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale TENOFOVIR DISPOROXIL LUPIN è la seguente: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, da rinnovare volta per volta, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti - internista, infettivologo, gastroenterologo (RNRL).

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Stampati

Le confezioni della specialità medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla presente determina.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05076

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Unipitiram»

Estratto determina n. 1233/2019 del 23 luglio 2019

Medicinale: UNIPITIRAM.

Titolare A.I.C.: Neuraxpharm Italy S.p.a., via Piceno Aprutina n. 47 - 63100 Ascoli Piceno, Italia.

Confezione: «1500 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister AI-PVC/PE/PVDCAIC - A.I.C. n. 045993019 (in base 10).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Composizione:

principio attivo: ogni compressa rivestita con film contiene 1500 mg di levetiracetam;

eccipienti:

nucleo della compressa: crospovidone di tipo A, crospovidone di tipo B, povidone, silice colloidale anidra, magnesio stearato;

rivestimento: ipromellosa, titanio diossido (E171), talco, macrogol, ossido di ferro giallo (E172), indigotina lacca di alluminio (E132).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Le confezioni di cui all'art. 1 sono collocate, in virtù dell'art. 12, comma 5 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale UNIPITIRAM è la seguente: medicinale soggetto a prescrizione medica (RR).

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Stampati

Le confezioni della specialità medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla presente determina.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05077

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Vildagliptin e Metformina Teva»

Estratto determina n. 1234/2019 del 23 luglio 2019

Medicinale: VILDAGLIPTIN E METFORMINA TEVA.

Titolare A.I.C.: Teva B.V. - Swensweg 5, 2031 GA Haarlem - Paesi Bassi.

Confezioni:

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714019 (in base 10);

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714021 (in base 10);

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714033 (in base 10);

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 180 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714045 (in base 10);

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 30×1 compresse in blister divisibile per dose unitaria OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714058 (in base 10);

«50 mg/850 mg compresse rivestite con film» 60×1 compresse in blister divisibile per dose unitaria OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714060 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714072 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714084 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714096 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 180 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714108 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 30×1 compresse in blister divisibile per dose unitaria OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714110 (in base 10);

«50 mg/1000 mg compresse rivestite con film» 60×1 compresse in blister divisibile per dose unitaria OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045714122 (in base 10).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Composizione:

principio attivo:

VILDAGLIPTIN E METFORMINA TEVA 50 mg/850 mg compresse rivestite con film: ciascuna compressa rivestita con film contiene 50 mg di vildagliptin e 850 mg di metformina cloridrato (corrispondenti a 660 mg di metformina);

VILDAGLIPTIN E METFORMINA TEVA 50 mg/1000 mg compresse rivestite con film: ciascuna compressa rivestita con film contiene 50 mg di vildagliptin e 1000 mg di metformina cloridrato (corrispondenti a 780 mg di metformina);

eccipienti:

nucleo della compressa: idrossipropilcellulosa, cellulosa microcristallina, magnesio stearato;

film di rivestimento: ipromellosa 2910, 6 cps, titanio diossido (E171), copovidone, polidestrosio, macrogol 3350, ossido di ferro giallo (E172), trigliceridi a catena media.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Le confezioni di cui all'art. 1 sono collocate, in virtù dell'art. 12, comma 5 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale VILDAGLIPTIN E METFORMINA TEVA è la seguente: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, vendibili al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti - internista, endocrinologo, geriatra (RRL).

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Stampati

Le confezioni della specialità medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla presente determina.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05078

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Voriconazolo Ibisqus»

Estratto determina n. 1235/2019 del 23 luglio 2019

Medicinale: VORICONAZOLO IBISQUS.

Titolare A.I.C.: Istituto Biochimico Italiano G. Lorenzini S.p.a., via Fossignano n. 2 - Aprilia (LT), Italia.

Confezione: «200 mg polvere per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro - A.I.C. n. 045955010 (in base 10).

Forma farmaceutica: polvere per soluzione per infusione.

Composizione:

ciascun flaconcino di VORICONAZOLO IBISQUS 200 mg contiene:

principio attivo: 200 mg di voriconazolo;

eccipienti: sulfobutiletere beta ciclodestrina sodica (SBECD), idrossido di sodio.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Le confezioni di cui all'art. 1 sono collocate, in virtù dell'art. 12, comma 5 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale VORICONAZOLO IBISQUS è la seguente: medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, da rinnovare volta per volta, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti - internista, ematologo o specialista in malattie infettive (RNRL).

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Stampati

Le confezioni della specialità medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla presente determina.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05079

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ycomwya»

Estratto determina n. 1236/2019 del 23 luglio 2019

Medicinale: YCOMWYA.

Titolare A.I.C.: Krka D.D. Novo Mesto - Šmarješka cesta 6 - 8501 Novo mesto - Slovenia.

Confezioni:

«5 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045521085 (in base 10);

«10 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045521097 (in base 10);

«20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045521109 (in base 10);

«40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister OPA/AL/PVC-AL - A.I.C. n. 045521111 (in base 10).

Forma farmaceutica: compressa rivestita con film.

Composizione:

principio attivo: rosuvastatina.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Le confezioni di cui all'art. 1 sono collocate, in virtù dell'art. 12, comma 5 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni, denominata classe «C (nn)».

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale YCOMWYA è la seguente: medicinale soggetto a prescrizione medica (RR).

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A05080

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 19 luglio 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1226
Yen	120,93
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,546
Corona danese	7,4662
Lira Sterlina	0,89635
Fiorino ungherese	325,36
Zloty polacco	4,2571
Nuovo leu romeno	4,7309
Corona svedese	10,5195
Franco svizzero	1,1033
Corona islandese	140,3
Corona norvegese	9,6138
Kuna croata	7,388
Rublo russo	70,737
Lira turca	6,3356
Dollaro australiano	1,5913
Real brasiliano	4,1889
Dollaro canadese	1,4655
Yuan cinese	7,7217
Dollaro di Hong Kong	8,7621
Rupia indonesiana	15662,52
Shekel israeliano	3,97
Rupia indiana	77,2545
Won sudcoreano	1319,12
Peso messicano	21,3542
Ringgit malese	4,6107
Dollaro neozelandese	1,6582
Peso filippino	57,283
Dollaro di Singapore	1,5259
Baht tailandese	34,57
Rand sudafricano	15,6369

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

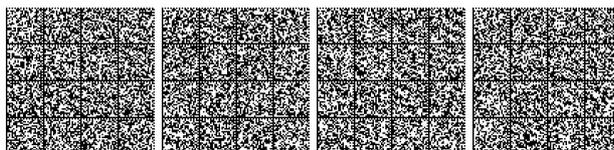
19A05093

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 18 luglio 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1216
Yen	120,89
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,586
Corona danese	7,4672
Lira Sterlina	0,89853
Fiorino ungherese	326,46
Zloty polacco	4,2596
Nuovo leu romeno	4,7325
Corona svedese	10,504
Franco svizzero	1,1064
Corona islandese	141,1
Corona norvegese	9,6438
Kuna croata	7,3875
Rublo russo	70,6478
Lira turca	6,3852
Dollaro australiano	1,5944
Real brasiliano	4,2164
Dollaro canadese	1,465
Yuan cinese	7,7168
Dollaro di Hong Kong	8,7654
Rupia indonesiana	15669,87
Shekel israeliano	3,9742
Rupia indiana	77,2775
Won sudcoreano	1321,3
Peso messicano	21,3786
Ringgit malese	4,6143
Dollaro neozelandese	1,664
Peso filippino	57,324
Dollaro di Singapore	1,5261
Baht tailandese	34,635
Rand sudafricano	15,6932

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05094

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 17 luglio 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1215
Yen	121,42
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,603
Corona danese	7,4669
Lira Sterlina	0,9034
Fiorino ungherese	326,68
Zloty polacco	4,2641
Nuovo leu romeno	4,7336
Corona svedese	10,5168
Franco svizzero	1,1095
Corona islandese	141,5
Corona norvegese	9,622
Kuna croata	7,3895
Rublo russo	70,4625
Lira turca	6,3797
Dollaro australiano	1,6009
Real brasiliano	4,2183
Dollaro canadese	1,4654
Yuan cinese	7,7131
Dollaro di Hong Kong	8,7636
Rupia indonesiana	15678,57
Shekel israeliano	3,9731
Rupia indiana	77,2335
Won sudcoreano	1324,68
Peso messicano	21,3942
Ringgit malese	4,6144
Dollaro neozelandese	1,6679
Peso filippino	57,342
Dollaro di Singapore	1,5273
Baht tailandese	34,705
Rand sudafricano	15,6611

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05095

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 16 luglio 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1223
Yen	121,13
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,575
Corona danese	7,4678
Lira Sterlina	0,9026
Fiorino ungherese	325,85
Zloty polacco	4,2555
Nuovo leu romeno	4,7316
Corona svedese	10,5405
Franco svizzero	1,1075
Corona islandese	141,7
Corona norvegese	9,5933
Kuna croata	7,3905
Rublo russo	70,3975
Lira turca	6,4002
Dollaro australiano	1,5955
Real brasiliano	4,221
Dollaro canadese	1,4643
Yuan cinese	7,7187
Dollaro di Hong Kong	8,7736
Rupia indonesiana	15644,86
Shekel israeliano	3,9793
Rupia indiana	77,087
Won sudcoreano	1322,95
Peso messicano	21,3118
Ringgit malese	4,6069
Dollaro neozelandese	1,6693
Peso filippino	57,114
Dollaro di Singapore	1,5234
Baht tailandese	34,662
Rand sudafricano	15,5709

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05096

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 15 luglio 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1269
Yen	121,62
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,569
Corona danese	7,4669
Lira Sterlina	0,89873
Fiorino ungherese	325,66
Zloty polacco	4,2622
Nuovo leu romeno	4,7333
Corona svedese	10,5563
Franco svizzero	1,1071
Corona islandese	141,7
Corona norvegese	9,6223
Kuna croata	7,3935
Rublo russo	70,5998
Lira turca	6,4258
Dollaro australiano	1,6023
Real brasiliano	4,21
Dollaro canadese	1,4684
Yuan cinese	7,7484
Dollaro di Hong Kong	8,8201
Rupia indonesiana	15712
Shekel israeliano	3,987
Rupia indiana	77,2205
Won sudcoreano	1329
Peso messicano	21,3466
Ringgit malese	4,6299
Dollaro neozelandese	1,6751
Peso filippino	57,506
Dollaro di Singapore	1,5283
Baht tailandese	34,816
Rand sudafricano	15,6215

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05097

MINISTERO DELL'INTERNO

Incorporazione con effetto estintivo e approvazione della nuova denominazione assunta dalle parrocchie S. Biagio Vescovo Martire e S. Giuseppe, in Modena.

Con decreto del Ministro dell'interno in data 24 luglio 2019, è stata disposta l'incorporazione con effetto estintivo della Parrocchia di S. Biagio Vescovo Martire alla Parrocchia di S. Giuseppe, con sede in Modena, che contestualmente assume la nuova denominazione di Parrocchia S. Giuseppe - S. Biagio, con sede in Modena.

La Parrocchia S. Giuseppe - S. Biagio subentra in tutti i rapporti attivi e passivi alla Parrocchia S. Biagio Vescovo Martire, che contestualmente perde la personalità giuridica civile.

19A05064

Mutamento nel modo di esistenza e della denominazione della Casa di procura della Congregazione di Sant'Adalberto dell'Ordine di S. Benedetto, in Norcia.

Con decreto del Ministro dell'interno in data 24 luglio 2019, la Casa di procura della Congregazione di Sant'Adalberto dell'Ordine di S. Benedetto, con sede in Norcia (PG), viene trasformata in Monastero assumendo la denominazione di Monastero Benedettino «San Benedetto in Monte», con sede in Norcia (PG).

19A05065

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

Comunicato relativo alla domanda di registrazione della denominazione «PAN GALEGO»

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C n. 243 del 19 luglio 2019 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale Indicazione Geografica Protetta della denominazione «Pan Galego» presentata dalla Spagna ai sensi dell'art. 49 del reg. (UE) 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria «Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20, Roma - (e-mail: pqai4@politicheagricole.it; Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

19A05084

Comunicato relativo alla domanda di modifica della denominazione registrata «CORDERO MANCHEGO».

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C 242 del 18 luglio 2019 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera *a)* del regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione registrata «Cordero Manchego» presentata dalla Spagna ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria «Carni (e frattaglie) fresche», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20, Roma - (e-mail: pqai4@politicheagricole.it; Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

19A05085

REGIONE PIEMONTE

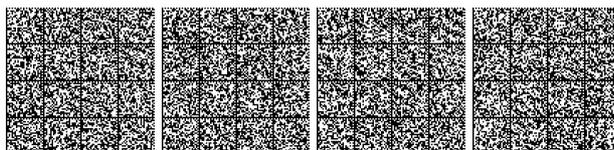
Dichiarazione di notevole interesse pubblico della «fascia collinare del Rione Piazza di Mondovì».

La Regione Piemonte, con deliberazione della Giunta regionale n. 1-62 del 12 luglio 2019, ha dichiarato il notevole interesse pubblico della fascia collinare del Rione Piazza di Mondovì (CN), ai sensi dell'art. 136, comma 1, lettera *c)* e *d)* del decreto legislativo n. 42/2004.

La dichiarazione e i relativi allegati sono consultabili nella sezione Paesaggio del sito istituzionale della Regione Piemonte e sono pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 29 del 18 luglio 2019.

19A05087

MARCO NASSI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-185) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.